HV.
H.Bbg.
2295

HV.
H.Bbg. 2295

Dreifach

[illegible]

AV.
H. Blg.
2295

Das

Bamberger Bier,

oder

praktische, auf chemische Grundsätze gestützte

Verfahrungsweise,

Handgriffe und Gewerbs-Vortheile

beim

Brauen des Bamberger Bieres,

mit

einem Anhange,

enthaltend

verschiedene erprobte Mittel,

trübes Bier hell zu machen,

saueres Bier zu verbessern ꝛc. ꝛc.

nebst zwei Tabellen.

Ein

Taschenbuch

für

Braumeister in Städten und auf dem Lande, für Pächter, Aufseher und Verwalter von Bierbrauereien.

HISTORISCHER VEREIN BAMBERG

Von

Johann Albert Joseph Seifert,

vormaligen k. k. östr. Lieutenant und Ökonomen.

Bamberg 1818.

Gedruckt auf Kosten des Verfassers,

mit Schmidt'schen Lettern.

Nisi utile quod facimus, vana gloria.

Fr.: B. 194

Eigentum
der Stadt Bamberg
Gruppe:
Zahl:

Vorwort.

Daß ich die Zahl der Bücher und Schriften über das Bierbrauereiwesen vermehre, ist ein Vorwurf, der mich nicht trifft.

Weder ein Elementarbuch, noch eine allgemeine Beschreibung der Kunst, Bier zu brauen, noch eine detaillirte Belehrung für den Uneingeweihten, wollte ich liefern.

Die Hauptmomente beym Bierbrauen: das Malzmachen, das Hefengeben, das wichtige Gährungsgeschäft ꝛc. auf eigene Erfahrung begründet, geläutert durch aufmerksame Beobachtungen und Bemerkungen, welche ich dabei zu machen Gelegenheit hatte, woll-

te ich herausheben, und allgemein nützlich machen. Nur für den wirklichen Bierbrauer schrieb ich, bei dem ich die übrigen zum Geschäfte nöthigen Handgriffe voraussetzen durfte, und insbesondere für denkende auswärtige Brauer, denen bei dem besten Biere, das sie brauen, oft die kränkende Bemerkung gemacht wird — das Bier ist gut, aber doch kein Bamberger. Der eigenthümliche Charakter des Bamberger Bieres ist seine Nahrhaftigkeit, seine Geschmacks-Milde, seine Klarheit, seine Stärke und berauschende Kraft.

Der Arzt schüttelt oft bedenklich den Kopf über die Anwendung dieses Getränkes, und der nicht exzessive Trinker fürchtet den Bierrausch nicht ohne Grund. Er hinterläßt ein unangenehmes Behagen, eine dickköpfigte Betäubung, und macht schwarzes Blut. Der gewöhnliche Biersäufer lacht darüber, besieht selbst gefällig seinen Schmerbauch und meint: das wären Narrenspossen. Weit entfernt,

durch diese Schilderung den essentiellen Werth des Bamberger Bieres herabzusetzen, trinkt der Verfasser selbst gerne einen guten Krug Bier im Felsenkellers Garten, geht in froher Begeisterung nach Hause, und träumt — Nektar getrunken zu haben.

Das Bamberger Bier gieng sonst stark ins Ausland. Jetzt ist es nicht mehr so, doch geschehen noch immer Versendungen, besonders nach den nördlichen Gegenden Deutschlands, auch nach Frankfurt am Main, Mainz und Holland. Geschehen jedoch diese Versendungen nicht mit aller nur möglichen Vorsicht, so wird der ausländische sehnsüchtige Käufer betrogen und oft ohne Schuld des Verkäufers in seinen Erwartungen getäuscht. —

Wird das Bier nicht in steineren Krügen und gut verpicht oder versiegelt, sondern in Fässern versendet, so muß das Abzapfen auf solche Krüge, wenn das Bier vorher in guten Kellern — nach der Ankunft —

24 Stunden ruhig gelegen hat, so fort geschehen, und troz dieser Verfahrungsweise wird das Bier von seinem Gehalte immer etwas verloren haben, denn es ist, wie der Bräuer sagt, von der Mutter getrennt.

Im Keller selbst häuft man einen Haufen Flußsand auf, und begräbt darin die schräg liegenden Krüge ganz. Die Flüssigkeit im Kruge muß den Kork oder Stopfer berühren, dieß bewirkt die schräge Lage der Krüge. Die Verhinderung der Einwirkung der äußeren Luft sind die Beweggründe dieses Verfahrens und diese äußere Luft schadet dem Biere, und zwar in je größeren Grade, je größeren Raum die Oberfläche des Bieres der Luft darbietet.

So viel über die Versendung des Bieres.

Was die Verspätung der Erscheinung des Werkchens selbst betrifft, mögen die Herrn Pränummeranten nicht ungehalten seyn.

Sie geschah zu ihrem Vortheile.

Mehrere Anfragen verschiedener Art bestimmten mich einen Anhang zu liefern.

Er enthält Nachträge von Nutzen und Werth, unter andern eine Reduktion resp. Vergleichung des München Gewichts- Getraide- Flüssigkeits- und Längemaaßes mit andern der vorzüglichsten Ländern und Städte Deutschlands, wofür mir das Lesepublikum, (ich meine den Brauer) Dank wissen wird, und zwar um so gerechter als der Preis des Werkchens demohngeachtet nicht erhöht worden ist.

Endlich erbiete ich mich, Jedermann, dem irgend eine Prozedur in der Erklärung noch dunkel seyn, oder wer immer noch Anfragen nothwendig finden sollte, sehr gerne auf postfreie Briefe zu antworten und genügend zufrieden zu stellen.

Eben so willfährig nehme ich Bestellungen auf ächtes Bamberger Bier fürs Aus-

land an und ich kann, wenn anders auf dem Transporte kein Unterschleif oder keine Nachlässigkeit eintritt, für die Aechtheit der Abgabe sorgen, da ich zugleich als vereideter und aufgestellter Biertaxator der Stadt Bamberg ex officio das beste Bier kennen zu lernen Gelegenheit habe, sonach nur die vorzüglichsten Produkte empfehlen werde.

Bamberg im Jännner 1818.

Der Verfasser.

Inhalt.

Seite

I. Von der Bereitung des Malzes, und zwar:

a) vom Einweichen, ... 1

b) vom Wachsen, Malzen, ... 6

c) vom Malzdarren, ... 9

d) vom Abfegen der Wurzelkeime, . 10

e) vom Schroten. 11

II. Von dem Verhältnisse des Wassers zur Frucht. 13

III. Vom Eintaigen. 18

IV. Vom Einmischen (Maischen) und Ablassen der Würze. 22

V. Vom Sieden (Kochen), und Hopfengeben (Rösten). 26

Seite

VI. Vom Abkühlen der Würze. = = = = = 35

VII. Vom Hefengeben (Stellen), Gährung. = 37

VIII. Vom Fassen (Aufbringen auf die Fässer). = = = = = = = = = = 50

IX. Von der Aufbewahrung des Bieres. = = 55

Anhang. = = = = = = = = = = = = = 65

§. I.

Malzbereitung.

Die Vor- und Zubereitung des Malzes zur Brauerei legt den Grund zum Ganzen. Geschickte Bierbrauer wissen, daß von dieser Manipulation alles abhängt. Nur Schlendrianisten behandeln dieses wichtige Geschäft mit Leichtsinn und Gleichgültigkeit. Der Lohn dafür ist unschmackhaftes, trübes, verdorbenes Bier. Je fleißiger der Brauer beim Malzmachen und den dazu gehörigen Geschäften ist, desto sicherer erreicht er seinen Zweck. Die Bereitung des Malzes theilt sich in fünf Beschäftigungen, nämlich in das Einweichen der Gerste, das Wachsen, Darren, Reinigen und Schroten des Malzes.

A. Vom Einweichen.

Die Gerstenfrucht wird bekanntlich erst eingeweicht, d. h. in die Einweichkuffe gebracht;

mit Wasser übergossen und zu einem gewissen Grad von Weichheit gebracht.

Der geschickte Brauer sondert beim Einkauf schon die gute von der geringhaltigen Gerste ab, er fegt diese Frucht nochmals und reinigt sie von Unrath, Staub, rc. kurz allen fremdartigen Theilen, welche unter derselben befindlich seyn können, und die der gewinnsüchtige Bauer oft absichtlich hinzumischt. Der kluge Bierfabrikant benützt die bessere Gerste zu seinen Lager- (länger liegen bleibenden) Bieren, und die geringere zu den sogenannten Schenkbieren, welche schneller abgehen.

Durch das beigemischte Unkraut, Gesäme, den Dobel, die Feldwicken, Rattel, Treps, rc. erhält das Bier jenen verschiedenartigen Geschmack, wodurch sich ein Bier vom andern unterscheidet. Diese Sämereien haben zwar auch mehligte Stoffe in sich, sie sind aber nicht von der Art, wie sie der Brauer braucht und wünscht, sie führen Rauhheit, unangenehme Bitterkeit, oft schädliche, der Gesundheit gefährliche Ingredienzien bei sich, und theilen diese Untugenden dem Biere mit, weil sie, wie die Gerste, gemalzt, geschroten und mit heißem Wasser übergossen, alle ihre Bestandtheile entwickeln und von sich geben müssen.

Hundertjährige Erfahrungen und chemische Untersuchungen, deren Zahl und Mannigfaltigkeit ans Unendliche gränzt, haben erwiesen, daß die Gerste die einzige Frucht sei, welche zum Bierbrauen gebraucht werden kann.

Zwar haben wir Waizen- und Haferbiere, Koffent und Quant, und Breihahn, und wie die vielen Gattungen von Getränken heißen; allein die Gerste steht vor allen Getraidefrüchten, welche zur Bierbrauerei verwendet werden, oben an.

Ihr Mehl liefert den meisten Zuckerstoff, und nur dieser liefert gutes Bier.

Also je besser die Gerste, desto besser das Bier. Beim Einweichen der Gerste kann zur Gewinnung einer reinen Frucht noch dadurch beigetragen werden, daß, da der Staub und Scheuertennenunrath sich im Wasser auflößt, die Gerste oft umgestochen und aufgerührt, das trübe Wasser mehrmals abgelassen und mit reinem gewechselt wird. Die leichte, unausgebildete, also unvollkommene, deshalb zur Lieferung von Zuckerstoff untaugliche Gerstenkörner steigen oben auf, erheben sich an die Wasserfläche und werden abgeschöpft. Mehrmaliges Reinigen oder Waschen der Gerste auf diese Art lohnt die Mühe, und der vernünftige

Brauer, welcher seine Kunst versteht, lacht nicht über diesen Verbesserungsvorschlag. Nur der Schlendrianist weicht gerade so ein, wie sein Urgroßvater vor 100 Jahren eingeweicht hat. Dortmals lieferte der Bauer vielleicht reine Frucht, und machte sich noch ein Gewissen daraus, den Käufer durch Nezzen, absichtlicher Beimischung von leichter Gerste ꝛc. zu betrügen. Itzt ist es nicht mehr so. Die Industrie der Produzenten hat einen hohen Grad der Vollkommenheit im Guten und Nützlichen, aber auch zugleich im Bösen und Schädlichen erreicht, gegen welchen sich Niemand genug zu schützen vermag.

Wie lange die Gerste im Wasser bleiben muß, läßt sich nicht nach Stunden berechnen. Hier kömmt es auf die Temperatur der Luftwärme, auf die Tröckne oder Feuchtigkeit der Gerste, auf das harte oder weiche Wasser und auf alle mögliche andere Umstände an.

Wie sehr die Gewohnheitsmenschen bei solchen Fabrikationen fehlen, und welche grobe Fehlschüsse sie oft dadurch begehen, daß sie sich mechanisch an den Tag, die Zeit, oder die Stunden halten, in welcher sie diesen oder jenen Handgriff vorzunehmen, von ihren Vorgängern angewiesen wurden, beweisen tägliche Vorfälle. Ich kenne Bräuer, welche genau

die 48 Stunden zum Weichwerden der Gerste einhalten, sie in den Malzkeller bringen, ob die Gerste hiezu die Erfordernisse erhalten hat oder nicht.

Die andern Vorurtheile durch Sprüche, Zeichen, geweihte Kreide, will ich stillschweigend übergehen.

Das Verfahren beim Einweichen der Gerste ist folgendes: Die wohlgefegte und so viel möglich von allem Unrathe gereinigte Frucht wird in den Quellbottich, Durchlaß (Dorles) gebracht, und so viel Fluß- Regen- oder anderes weiches Wasser darüber gegossen, daß es ohngefähr eine Handbreit hoch darüber steht. Wird das Wasser trübe, so läßt man es nach einigen Stunden ab, bringt frisches Wasser darüber und fährt unter beständigen Umrühren der Gerste mit dem Ablassen und Wiederaufgießen des Wassers fort, bis die Frucht gereinigt ist.

Das Wasser, welches nach 12, oft 24 Stunden eingesogen ist, wird immer zur vorbestimmten Höhe nachgefüllt, damit die Gerste immer mit Wasser gedeckt sey. Alle 24 Stunden muß frisches Wasser zugegossen werden, wenn vorher das alte abgelassen worden ist, bis die Gerste folgende Eigenschaft hat:

Sie muß, wenn man die beiden Spitzen mit dem Daumen und dem Zeigefinger zusammendrückt, durchaus nicht mehr stechen. Die Hülse muß sich vom Kern leicht trennen, und beim Drücken gleichsam aufstehen, sich erheben; jedoch muß das Korn noch diejenige Festigkeit haben, daß man mit einen zerbissenen Gerstenkorne weiße Streifen auf Holz schreiben könne.

B. Vom Malzmachen (Mulzen) Wachsen.

Hat die Gerste im Quellbottich (Durchlaß) diese Eigenschaften erreicht, so muß sie ohne Verzug aus dem bisherigen Orte auf einen steinernen oder bretternen abhängigen Wachsplatz auf einen spitzigen Haufen gebracht, und bei kalter Witterung mit Säcken ganz zugedeckt werden.

Das längere Liegen im Bottich steckt die Gerste mit einer Säure an, welche ihr weniger beim Wachsen als in der Folge bei der Gährung schädlich wird, und rauhe Biere giebt. Ob übrigens die steinernen Wachsplätze den hölzernen, oder diese jenen vorzuziehen sind, dieß will ich nicht entscheiden, doch meine Ansicht erläutern. Steinerne Blatten halten die

Massa von untenauf kühler als Bretter. Im Sommer sind sie daher anwendbarer. Holz hält bekanntlich die Wärme länger, und Dielen wären daher im Winter zweckmäßiger. Indeß richtet sich hier jeder nach der Lokalität, dem Ankauf zu den Preiß des Materials.

In dem vorgezeichneten Zustande, nämlich auf einen spitzigen Haufen bleibt die Gerste so lange ruhig liegen, bis sie beim Hineingreifen in der Mitte ziemlich heiß wird. Dieß geschieht gewöhnlich in 24 Stunden bei kalter Witterung. Bei wärmerer noch früher. Dieser Vorgang, nach welchen sich der Gerstenhaufe durch seine innere Wärme (bekanntlich enthält jeder Körper Feuerstoff in sich) nach und nach erhitzt, verdient alle Aufmerksamkeit des Brauers. Durch diese Wärme wird das Korn zum Keimen gebracht, es wird der Gang zum Wachsen gleich wie in der Erde durch die warme Feuchtigkeit rege und lebendig gemacht, und die 3 Wurzelkeime entwickeln sich zuerst aus dem Korne. Bei übermäßiger Hitze und dem weiteren Fortwachsen der Gerste erhebt sich auch der Graskeim. Sobald dieser erscheint, ist die Gerste unbrauchbar, verdorben, und zur Brauerei nicht mehr brauchbar. Diese Wurzelkeime enthalten die erdigten und rauhen, blos zur Wurzel bestimmten Bestandtheile. Sie haben einen widerigen, erdartigen Geschmack,

und sollen eigentlich von dem Gerstenkorne, noch ehe der Graskeim auf der entgegengesetzten Spitze des Gerstenkorns sich erhebt, getrennt werden.

Um ein gleiches Wachsen zu befördern, wird nun, sobald sich der Haufe erhitzt hat, und der Wurzelkeim mit seinem weißen Knöpfchen sich sehen läßt, die ganze Massa Gerste umgestochen. Hiebei ist vorzüglich darauf hinaus zu wirken, daß diejenige Gerste, welche auswendig gelegen war, und sich noch nicht, oder wenig erhitzt hat, beim Umstechen in die Mitte zu liegen komme. Oftes Umwenden und Störung des Haufens im Wachsthum ist schädlich, weil es ungleiches Malz giebt, in welchem bei einem Theile die Wurzelkeime länger, bei dem andern kürzer sind, sich also in diesen letztern rauhe, erdigte Theile zurückverhalten, die dem Biere einen unangenehmen Geschmack geben, der den wenigen guten Geschmack, welcher aus den regelmäßig gewachsenen Körnern erzielt worden ist, unterdrückt, und stets vorherrschend bleibt.

Wenn die Wurzelkeime zweimal so lang als das Gerstenkorn sind, (länger dürfen sie durchaus nicht wachsen) und wo möglich, jedes Korn gleichmäßig gekeimt hat, so ist diese Arbeit geendet, und das Malz wird nun schleunigst aus-

einander und an die Luft, ja nicht an die Sonne, gebracht, fleißig gewendet und so geschwind als möglich, trocken gemacht.

C. Vom Malzdarren.

Wer so viel Raum in seinen Gebäuden hat, daß er das Malz durch die Luft zu dörren im Stande ist, der hat gutes, reines, weinfarbiges Bier.

Malz auf der Feuerdarre gemacht, verliert schon durch die Hitze viel von seiner Kraft. Indessen kann der Brauer nicht immer wie er will. Im Winter kann er kein Luftmalz fertigen, weil ein einziger Frost alles vernichten kann; er muß also zum Feuer seine Zuflucht nehmen, und das Malz hier darren. Die erdenen Darröfen haben allerdings den Vorzug vor jenen von Eisenblech, wenn man zugleich ökonomisch seyn muß. Kupferne Darren sind, jedoch, wenn sie stark genug sind, die dauerhaftesten, reinlichsten und zweckmäßigsten; aber auch die theuersten. Auf den ersteren hat der Brauer das Feuer in seiner Gewalt, nicht so bei letzteren. Das Darren muß langsam, nicht schnell geschehen. Nach und nach muß das Wasser und die Feuchtigkeit aus dem Malze getrieben und abgedampft werden. Schnelle Hitze er-

schreckt und verschließt das feuchte Gerstenkorn, es giebt seine Nässe nicht ganz von sich, theilt sie seinen übrigen Bestandtheilen mit, bringt ihnen eine unangenehme Säure bei, und das auf diese Art zu Glas gewordene Körnchen kann beim Schroten sein Mehl eben so wenig als seinen Zuckerstoff von sich geben.

Ist also das Malz auf der Luft oder auf dem Ofen ganz hart gedarrt, so versäumt der kluge Brauer das Abtreten der zusammengeschrumpften Wurzelkeime nicht.

D. Abfegen der Wurzelkeime.

Viele verabsäumen jedoch diese wichtige Arbeit. Sie trennen zwar durch das Wachsen des Keims, wie schon erwähnt worden, das Rauhe und Erdigte, und wenn es getrennt, resp. herausgewachsen ist, so entfernen sie es nicht vom Korn.

Diese Fabrikanten erreichen aber ihren Zweck auch nur halb. Ihre Biere werden, wenn sie auch an Stärke andere übertreffen, rauh, trübe und unschmackhaft bleiben, und die milderen ihnen immer vorgezogen werden.

Manche Bierbrauer besitzen zur Absönderung der Malzkeime besondere Malzfegemaschinen. Sie haben die Bauart wie die gewöhnlichen Getraidefegemaschinen auf herrschaftlichen Speichern, und leisten gute Dienste. Der geringe Aufwand lohnt die Mühe und trägt in einem angenehm schmeckenden, reinen Biere reichliche Zinsen.

E. Vom Schroten des Malzes.

Das Schroten (Zermalmen) des Malzes, auch Brechen genannt, begreift jenen Handgriff, nach welchem das Malzkorn auf der Mühle in grobe Theile zerrissen und geschickt gemacht wird, seine brauchbaren Stoffe durch das überbrühen mit heißen Wasser leichter von sich zu geben, welches nicht geschehen könnte, wenn das Gerstenkorn ganz bliebe. Dieses Brechen ist von großer Wichtigkeit, und hier kömmt der Brauer am häufigsten mit der nicht sehr gepriesenen Gewissenhaftigkeit und Ehrlichkeit der Müller in Berührung.

Soll das Malzkorn gut geschroten seyn, so muß es grob zertheilt und wo möglich, nur in der Mitte auseinander gerissen werden. Je feiner das Malz geschroten, man kann oft sagen, gemahlen wird, desto weniger brauchbar

ist dasselbe zum Bierbrauen; der Müller empfängt stillschweigend das Kernmehl, und der betrogene Brauer fährt die Kleien geduldig nach Hause. Das grobe, nur zerbrochene Schrot läßt dem Müller kein ungerechtes Gut zurück, es verglaßt sich beim überbrühen nicht, und überläßt den in sich führenden Zuckerstoff dem eindringenden warmen und heißen Wasser willig und ganz.

Feiner Schrot wird Mehlbrei, Kleister- und Pappartig, und der zähe, leimartige Stoff des Malzkornes umfaßt gewissermaßen das Ganze als dichtes Fett, welches kein Wasser zur verborgenen Süßigkeit des Malzkorns zuläßt.

Daß das Schrot, weil es sich näher aneinander schließt, im Liegen leicht warm wird, ist eine bekannte Sache. Oft erhitzt sich dasselbe, wenn es in Säcken lange steht. Man hüte sich dafür. Die geringste Wärme dieser Art ist Verderben für das Schrot, sie führt Säure herbei, zerstört alle Eigenschaften einer guten Gährung, so wie die schönsten Hoffnungen des ganzen Gebräues.

Wird das Schrot nicht gleich auf der Stelle verarbeitet, so schütte man es auf trockne Böden, welche der Luft hinlänglich ausgesetzt sind.

Hier ist es für Erwärmung gesichert, und erwartet gefahrlos seine weitere Bestimmung.

§. 11.

Verhältniß des Wassers zur Frucht.

Wie viel Wasser zu einer bestimmten Quantität Malzschrot genommen werden soll, gehört wohl unter die wichtigsten Kunstgriffe der Brauerei.

Es hängt hievon die Stärke und Güte des Bieres ab.

Der Schlendrianist lacht mir hier ins Gesicht, und spricht sein selbstgefälliges Urtheil aus: „Man nimmt so viel Wasser, bis es genug ist.“

So urtheilt der denkende Brauer nicht; er weiß, daß beim Braugeschäft ein gewisses Maas feststehen muß, über welches nicht geschritten werden und unter welchem der Brauer nicht stehen bleiben darf. Ohne es zu wissen, ohne es zu beobachten, steht hier ein gewisses Gesetz fest. Der Zufall bringt es nur dahin, daß der

unbekümmerte Gewohnheitsmensch dieses Gesetz, die Regel, trifft, die er nicht kennt. Ist dieser glückliche Fall eingetreten, dann war er es, der das gute Verhältniß zu treffen wußte, er allein, der das gute Bier gebraut hat, und stolz sieht er herab auf das Resultat seiner gelehrten Kenntnisse.

Hat er aber, wie gewöhnlich, diese Natur- und Geschäftsgesetze überschritten, und dadurch ein Mißverhältniß aus Unwissenheit, und unbekümmert um diese Gesetze, hervorgebracht, dann trägt das Wasser selbst die Schuld, dann hat die Witterung nachtheilig eingewirkt, und der entstandene Schaden entspringt nicht von ihm, den Schuldigen, sondern von dem unschuldigen Elemente, welches sich zu allem gebrauchen, aber auch mißbrauchen läßt.

Je genauer sich der Brauer an ein richtiges Verhältniß des Wassers zur Frucht bindet, je gewissenhafter er sich einmal wie das anderemal nach dem eigentlichen Maaße hält und richtet, desto sicherer geht er zu Werk.

Ich kenne Brauereien, wo die Kessel abgeaicht sind, wo sogenannte Kesselmesser gebraucht werden, wo jedes große und kleine Geschirr, welches bei der Brauerei benützt wird, abgemessen, d. h. abgeaicht, und der Innhalt der

Flüssigkeit genau und deutlich darauf bezeichnet ist.

Eine solche Ordnung und Einrichtung ist keine lächerliche Spielerei; sie begründet vielmehr ein geregeltes Verfahren des Brauers, welcher nicht mit schwankenden Manipulationen kämpfen, sondern seiner Sache, seiner Verfahrungsart und seines Geschäfts sicher seyn will. Er wird sogleich den Mißgriff entdecken, wenn er einmal wie das anderemal verfahren und auf eine neue Erscheinung gestossen ist, welche er sich nicht sogleich erklären konnte.

Ehe ich von dem eigentlichen Verhältnisse des Wassers zur Frucht spreche, will ich vorher vom Wasser und seiner Qualität selbst einige Worte sprechen.

Auf das Wasser kömmt bei der Bierbrauerei Vieles an. Dieß ist ein längst aus der Erfahrung erwiesener Satz.

Das beste Wasser zum Brauen ist das Regenwasser.

Es hat alle die Eigenschaften und Erfordernisse, die Auflösung des Zuckerstoffes zu bewirken.

Da dieses aber nicht jeder Brauer haben kann, und die sogenannten Zisternen in Deutschland nicht sehr üblich sind, so muß es größtentheils entbehret werden.

Das Flußwasser steht dem Regenwasser in der Güte und Brauchbarkeit neben an, und glücklich der Brauer, dessen Lokalität den Gebrauch dieses Wassers ohne Schwierigkeit gestattet.

Bronnenwasser ist immer das schlechteste, und nur durchs Kochen und Verdampfen wird es zur Brauerei geschickt und tauglich.

Der verschiedene und jeder Brauerei ganz eigenthümliche Geschmack ist größtentheils den verschiedenen Wasser zuzuschreiben, welches jeder der Bierbrauer verbraut.

Bamberg hat bei 60 Bierbrauer. Oft sind die Brauhäuser kaum durch ein Privathaus getrennt, und dennoch hat jedes Bier einen eigenen Geschmack. Zur Verbesserung des Wassers trägt nicht allein, wie ich schon gesagt habe, das Kochen desselben, sondern auch der Handgriff wesentlich bei, daß das Wasser vor dem Gebrauch in Gefäßen der Luft und vorzüglich der Sonne ausgesetzt wird.

Hiedurch entwickelt dasselbe die darin enthaltene fixe Luft, welche in kleinen Bläschen an die Oberfläche steigt, und so aus der Massa entweicht.

Diese Vorrichtung ist allerdings mit Schwierigkeiten verbunden, über welche sich jedoch der fleißige, industriöse Brauer gern hinwegsetzt, weil er dafür belohnt wird.

Zur vorhabenden Feststellung des Verhältnisses des Wassers zur Frucht nehme ich der Gemeinnützigkeit wegen einen geringen Maasstab an, der sich nach Belieben in gleichmäßiger Fortschreitung vergrößern läßt.

Das Maas ist das Bairische. Zu 140 Pfund Gerstenmalz braucht man 5 5/8 Eimer Wasser, um daraus 4 1/2 Eimer gutes Bier, dann 3 3/8 Eimer Wasser, um daraus 2 1/4 Eimer Nachbier, Hainslein, Koffent, zu sieden.

Dieses ist das wahre und richtige Verhältniß des Wassers zur Frucht.

Bei Lager- oder sogenannten Sommerbieren, welche in die Felsenkeller aufgelagert, und 9 — 10 Monate alt werden, und worin sich das Bamberger Bier vor allen andern Bieren

auszeichnet, werden aus 140 Pfund Gerstenmalz nur 4 Eimer gutes Bier gebraut, und, wie später gesagt werden wird, mehr Hopfen als zu den Schenk= oder Winterbieren, welche nicht so lange liegen bleiben, hinzugethan, um das Bier desto sicherer vor Säuere zu bewahren.

§. III.

Vom Eintaigen.

Das sogenannte Eintaigen ist jener Handgriff, nach welchem das Schrot erst mit wenigem Wasser zu einer taigförmigen Massa, und nicht gleich so dünn und flüssig verarbeitet wird.

Es ist nicht überall im Gebrauch.

Da ich mich aber theils in fremden Brauereien, theils aus eigener Erfahrung beim Biere sowohl als in der Essigbrauerei und Brandteweinbrennerei von dem großen Nutzen dieses Handgriffes überzeugt, und die Vortheile, die das Eintaigen gewährt, überwiegend gefunden habe, so will ich das eine, wie das andere, meinen Lesern mittheilen.

Das Malzschrot ist auf den Durchlaß (Dorles) gebracht, jedoch auf die dem Pfaffen gegegenüber befindliche Seite aufgeschüttet. Der Senkboden muß gut befestigt seyn, damit er beim Maischen nicht aufsteige; auch wird er vorher, ehe das Schrot eingeschüttet wird, gut mit reinen Häcksel, Häckerling bestreut, und der Sumpf (derjenige Raum, welcher sich zwischen den eigentlichen Boden des Durchlasses und dem durchlöcherten Senkboden befindet) ganz mit Strohwischen ausgefüllt. Die Arbeiter stehen bereit, die Rinnen liegen zur Hand, und kurze Besen, des Sprützens halber, sind eingelegt.

Der Pfaff muß vorzüglich gut, das heißt, ganz geheb gemacht seyn, damit das Wasser sich nicht aus den vier Fugen desselben, sondern nur aus seiner unteren Öffnung, welche in den Senkboden genau einpassen muß, dem Schrot mittheile.

Sobald nun das Wasser im Kessel siedet, werden Kannen- oder Stützenweiß, oder durch Schöpfer zuerst 2 Theile kaltes, dann 1 Theil heißes Wasser, bekanntlich durch den Pfaffen, angeschüttet.

Ist nach Verhältniß so viel Wasser aus diesen Pfaffen in den Sumpf getreten, daß

letzterer voll, auch noch über dem Senkboden eine Hand hoch Wasser ersichtlich ist, so ist des Wassers zum Eintaigen genug.

Diese Vorschrift läßt sich jedoch eher durch Erfahrung festsetzen, und ihre Modifikation oder das Wieviel hängt von einem mehr trocknen als feuchten Schrot, von der Menge desselben und der Größe des Geschirres ab.

Die Massa wird nun durch zwei Personen, welche einander gegenüber stehen, mit den Mischgabeln gut durchgearbeitet, kein Schrot darf unangefeuchtet, unzerrüttelt und unzerrührt bleiben. Dieses Geschäft fordert Fleiß, Kraftanstrengung und ununterbrochene Arbeit, bis sich kein weißer, trockener Schrot mehr zeigt.

Jede der zwei Personen fängt die Arbeit gewöhnlich an einem Ende des Haufens an, und arbeitet die Massa durch, bis sie in der Mitte zusammen treffen, wieder zurück und wieder zusammen kommen.

Sobald sich der Schrot mit dem in der Mischbütte befindlichen Wasser vereinigt hat, muß eine dritte Person aus dem Zapfenloch stets so viel Wasser in die von den Eintaigern absichtlich gemachte Vertiefung des Schrotes

schütten, bis dieses so viel angefeuchtet worden ist, als zum Steiftaigen erforderlich ist. Wenn die Quantität des Wassers zum Anfeuchten getroffen worden ist, so muß alles aufgegangen und verbraucht worden seyn. Ist sie zu klein, so wird noch mehr kalt und warmes Wasser in der bestimmten Quantität oder Proportion nachgeschüttet, ist sie aber zu groß, so wird das übrige Wasser abgelassen, und zum Viehgetränke aufbewahrt. So bleibt diese eingetaigte Massa 1/4 Stunde zugedeckt stehen.

Das Eintaigen hat den großen Vortheil, daß sich die Schrottheile einander nähern, und, angeschlossen in wechselseitiger Verbindnng, ihre Zuckertheile vereinigt und vermischt besser hergeben können, als wenn sie gleich durch die nachfolgend beschriebene Manipulation des Einmaischens dünn übergossen, einzeln im Maischbottig (Maischkuffe) herumgejagt werden, auch lößen sie sich mit heißem Wasser nicht so schnell auf als mit lauem.

§. IV.

Das Einmaischen (Einmischen) und Abzapfen der Würze.

Der Taig steht jetzt gleich hoch an allen Orten in der Kuffe, der Kessel (Pfanne) ist inzwischen wieder gefüllt. Die Hälfte des zum ganzen Sud bestimmten Wassers wird jetzt dergestalten durch den Pfaffen an die Schrotmassa geschüttet, daß 2 Theile heißes und 1 Theil kaltes Wasser zugleich in den Maischbottig kommen. Das Wasser tritt nun in den Sumpf und hebt die eingetaigte Schrotmassa in die Höhe.

Zwei Arbeiter stehen nun mit den Maischgabeln bereit und verstopfen den jedesmaligen Durchbruch des Wassers mit Schrottaig. Tritt es aber mit Gewalt hervor, dann rühren sie das Wasser mit dem Schrot durcheinander.

Diese **erste Mischung** resp. das Wasser davon muß ja recht lauwarm seyn.

Kein Fleck des Bodens bleibt unberührt, diese Manipulation dauert 1/4 Stunde.

Nach diesem Geschäfte bleibt alles eine Stunde stehen, und nach Verlauf dieser Zeit wird die Würze durch den Zapfen dünnströmend abgelassen und ins Kühlschaff gebracht.

Gewöhnlich ist diese erste Würze bei der Probe im Glase nicht hell, sie muß also so lange in die Maischkuffe zurückgeschüttet werden, bis sie hell ist. Hier liegt der Hauptgrund der vielen Klagen, daß die Biere nicht hell werden. Die groben Erdtheile, die hier nachlässig durchgelassen werden, können sich bei der Gährung nicht alle niederwerfen, diese geistige leicht einwirkende Revolution kämpft fruchtlos mit der schweren Massa, und unterliegt der dicken Schwere. Deshalb muß das Durchseihen, Ablassen der Würze mit aller möglichen Sorgfalt geschehen, und der Brauer muß alle, auch die künstlichsten Mittel dazu nicht unversucht lassen. Der Zapfen und der Senkboden muß sorgfältig und mühsam mit Stroh umgeben und verwahrt seyn.

Die erste Würze muß nun ganz rein abgezapft seyn, das Wasser im Kessel, der unterdessen nachgefüllt worden ist, muß sieden.

Nun wird die zweite Hälfte des zum ganzen Sud bestimmten Wassers wie das erstemal, jedoch so in den Pfaffen gebracht, daß

drei Theile heißes und ein Theil kaltes Wasser zugegossen wird. Sogleich rühren die Arbeiter die Massa recht tüchtig durch, und nach einer 1/4 Stunde, auch nach Verhältniß früher, bleibt alles zum Setzen ruhig stehen. Nach einer Stunde wird abgezapft, und die Würze aufs Kühlschaff gebracht. Dieses wird die zweite Mischung genannt.

Nun ist aber durch diese zweimaligen Überbrühung des Gerstenmalzschrotes noch nicht alles Nutzbare, aller Zuckerstoff aus demselben gezogen, und zu diesem Behufe wird nun das Schrot mit dem letzten Drittel des Wassers, jedoch ganz heiß und siedend in dem stärksten Grade der Hitze unter stetem Maischen (Mischen) übergossen, und wie bei der ersten, so bei der zweiten Mischung bearbeitet.

Man sieht aus dieser Verfahrungsweise, daß es sich davon handle, in der ersten Mischung lauwarmes, in der zweiten heißeres und in der dritten ganz heißes Wasser überzugießen, resp. an den Schrot zu bringen und denselben damit zu brühen, um auf diese Art durch eine steigende Hitze alles Brauchbare aus dem Gerstenmalze herauszubringen und zu benützen.

Da aber bei diesen dreigradigen Mischungen auch die Regel der Abdampfung mit dem Che-

miker zu beobachten ist, so wird die zweite Mischung zur Hälfte und die dritte ganz, und zwar jedesmal gleich nach dem Ablassen auf den Kessel gebracht, und durch Sieden von überflüssigen Wassertheilen befreit und dichter, consistenter, gemacht.

Ist dieses alles geschehen, dann bringt man diese dreierlei Abgüsse, diese dreifache Würze, welche bisher in verschiedenen Kuffen sich befand, in eine große Kuffe, worin die ganze Würze nur so lange bleibt, bis der Kessel inzwischen wohlgereinigt und zum Sieden der Würze, welche nun schnell aufgebracht wird, hergerichtet ist.

Einige Brauer bringen die zweite Würze, die zweite Mischung sogleich in den Kessel, lassen die dritte folgen, und füllen den Kessel mit der ersten Mischung oder Würze.

Die vorgedachte dritte Würze ist deswegen bei manchen Brauern, vorzüglich bei den Bambergischen, nicht gebräuchlich, weil sie durch das überbrühen von ganz heißen Wasser und höchstens durch das sogenannnte Abschrecken schnell zum Ziele zu gelangen wissen, ob sie gleich irren.

Zwar wird diese dritte Mischung auch bei ihnen angewendet, allein diese erzeugt das Nachbier, den sogenannten Hainslein. Sie gehen in diesem Schlendrian so weit, daß sie die letzte Mischung mit kalten Wasser vornehmen. Welchen Extrakt sie dadurch erbeuten, wird nicht überlegt, weil es der Urgroßvater so gemacht hat.

§. V.

Vom Biersieden (Kochen) und Hopfen geben.

Der geschickte Bierbrauer weiß, daß an den Sieden des Bieres viel gelegen ist, und daß dadurch die verschiedenen Würzen, welche durch mehrmaliges Ausziehen nicht gleiche Kräfte haben können, in einen Punkt zusammengebracht, sich gleichartig machen, vereinigen, und so von einer und sich gleichen Gattung, das heißt eine Würze werden, eine und dieselbe verschwisterte Eigenschaft erhalten müssen.

Wie lange das Bier sieden müsse, dieß bestimmt die Größe des Sudes, resp. des Ge=

bräudes, die Größe und der Umfang des Geschirres, (des Kessels, der Pfanne) und läßt sich mit mathematischer Genauigkeit nicht angeben. Es kömmt hiebei auf die Temperatur der Luft, auf das hiezu gebrauchte harte oder weiche Holz, auf den Bau der Kessel oder Pfannen, auf die Dichte und Dünne ihres Materials sehr viel an. Man weiß, daß selbst ein gewöhnlicher Waschkessel schneller zum Sieden zu bringen ist als ein anderer, wenn die Einmauerung nach den Zug der Luft und nach den Regeln des Feuerlaufes geschehen ist.

Der stärkste Brennpunkt ist die Spitzflamme des Feuers, wie die Spitze des brennenden Lichtes; wenn man dieses Licht, diese Spitzflamme, die ich so nenne, gehörig leitet, in schnellen Umkreisen alle berührbaren Punkte umfassen, nirgends sich verschwenden, nicht eine etwa dicke Mauersteinwand wärmen und heitzen läßt, ohne den Kessel seine Wärme zu geben, so muß freilich der geschickt eingemauerte Kessel schneller sieden, als der nach gewöhnlicher Art eingezwängte.

Es wird, den Punkt des Siedens betreffend, meinen Lesern nicht unangenehm seyn, die Manipulation eines alten, erfahrnen Bierbrauers, der einem adelichen Gutsbesitzer (meinem Freunde) ein Probebier zur intendirten Einrichtung

einer Hausbrauerei im größeren Verhältnisse machte, und welcher Verfahrungsweise ich vom Anfange bis zum Ende beiwohnte, ganz zergliedert zu finden.

Im Monate März, bei 1 Grad Kälte (nach Reaumür) wurde das Schrot mehr heiß, als lau angebrüht, nach reifen Umrühren wurde die Würze abgelassen, nachdem sie eine Viertelstunde im Durchlaß gestanden hatte, sodann auf den Kessel gebracht.

Sobald die Würze einige Augenblicke gesotten hatte, wurde sie wieder in den Dorles, durch den Pfaffen, an die Maische gebracht.

Sobald der Kessel leer war, wurde der Hopfen in demselben zum Rösten geschüttet, mit etwas reiner Würze übergossen, und fleißig gerührt. Dann wurde der Kessel mit reiner, heller Würze gefüllt. Während dem Siedem geschah immer ein stetes Nachgießen oder übergießen von reiner Würze.

Nachdem die Massa eine Stunde gesotten hatte, aller Hopfen zu Boden gekocht war, schöpfte der Brauer die obere Flüssigkeit ab, bis er zum Trüben kam, dann ließ er den Rest aus dem Brandtweinkessel, der bekanntlich mit einem Hahnen versehen war, ab, und

brachte ihn in eine Kuffe durch ein Sieb, damit der Hopfen zurückbleiben mußte.

Zum zweitenmale brachte er den Hopfen in den Kessel, übergoß und füllte ihn mit reiner Würze.

Der Maischbottig wurde vorher mit siedendem Wasser durch den Pfaffen gefüllt, und die Massa einigemal umgerührt.

War der Kessel aus diesem Abzug, wie vorgesagt wurde, gefüllt, so wurde kaltes Wasser über die Maische geschüttet, und so stehen gelassen.

Die ersterwähnte Würze mußte wieder so lange als die erste sieden; war dieß geschehen, so wurde dieselbe wie das erstemal abgelassen, auf Kuffen, inclusive der ersten Würze geschüttet, damit sie kalt wurde.

Jetzt ward der sogenannte Hainslein abgelassen, und wie das Bier in den Kessel gebracht und mit dem Hopfen eingesotten.

Er blieb über Nachts im Kessel.

Früh Morgens, nachdem das Bier in den Kuffen ganz kalt war, wurde dasselbe in eine

Kuffe zusammengeschüttet, und die Hefe (Grundhefe) gegeben, auch der Hainslein (Nachbier) wurde in eine eingens hergerichtete Kuffe gebracht und ihm die Hefe gegeben.

Der Hainslein zog sich bald zusammen und arbeitete.

Das Bier blieb ruhig.

In einigen Stunden nach dem Hefen geben merkte man am Biere, daß sich die Hopfenblätter in der Mitte zusammenschoben. Beim Hainslein thürmte er sich mehr auf, auch hatte das Ganze einen weißen Seifenschaum, der aber ohne Blasen Milchrahmartig, weiß und dünn war, jedoch die ganze Oberfläche bedeckte.

Nach 48 Stunden war die Gährung beim Biere ebenfalls im Gange, die Hopfenblätter waren in der Mitte verdickt, ein weißgrauer Schaum thürmte sich in zerrissenen Figuren 2 — 3 Zoll Höhe empor, unter ihm war ein weißer Rahm und seifenartiger Schaum sichtbar, und so blieb das Ganze ohne merkliches Geräusch und Brausen bis nach sechsmal 48 Stunden stehen, wo dann der Schaum sich senkte und auch sogleich eingepeitscht (mit Besen eingeschlagen) wurde. Der Hainslein wur-

de schon nach dreimal 24 Stunden eingepeitscht und aufs Faß gebracht. Das Bier blieb fünfmal 24 Stunden in der Kuffe, und blieb sich bisher fast immer gleich.

Von dieser Zeit an änderte sich der Schaum in schmuzige, erdgraue Hefe, und fiel zu Boden. Nach acht Tagen wurde der Schaum auch eingepeitscht, und das neue Bier aufs Faß gebracht.

Dieß war die Verfahrungsweise des alten Bamberger Bierbrauers. Ob sie die richtige war, mögen meine Leser im Vergleiche mit dem bereits Gesagten und den noch folgenden Grundsätzen selbst beurtheilen.

Wir kehren zum Sieden des Bieres zurück, und ich entschuldige meinen Vor- resp. Absprung.

Der Bamberger Bierbrauer verfährt mit einigen Abänderungen oder Zusätzen ganz nach dieser Weise beim Sieden.

Einige bringen die erste Würze auf den Kessel, lassen sie einige Minuten qualmen, und bringen sie dann wieder in den Dorles, an die Maische, während der Hopfen im Kessel geröstet wird, andere unterlassen es.

Das sogenannte Hopfenrösten ist nicht allgemein üblich, und nur ein, dem Bamberger Bierbrauer eigenthümlich zugehöriger, Handgriff.

Der Hopfen (die ganze zum Gebräude bestimmte Quantität) wird nämlich in den leeren gefeuerten Kessel gethan, und mit Zuguß von etwas Würze unter stetem Umrühren gewissermaßen abgedampft, geröstet, der starke Geruch, der hiebei aus dem Kessel entweicht, sollte schon den denkenden Bierbrauer aufmerksam machen, und ihn bestimmen, diese schädliche Manipulation zu unterlassen. Allein mit eisernen Banden hängt der Gebrauch am Vorurtheile.

Der im Jahre 1816 hier durchgereiste Professor Herrmann, Erfinder einer Hopfenzertheilungsmaschiene, hatte sich bei der dortmals statt gehabten Versammlung der sämmtlichen Bierbrauer über verschiedene Handgriffe des Bierbrauens mit den anwesenden Meistern besprochen; auch das Rösten kam zur Sprache. Einige nur überzeugten sich von der Entbehrlichkeit, mehrere sprachen für und wider dasselbe, die Meisten meinten aber, sie wollten es beim Alten lassen und fortrösten.

Der ganze Nutzen, den der Hopfen dem Biere gewährt, besteht in dem flüchtigen Oele,

das er besitzt, und durch die Mittheilung desselben der Flüssigkeit jene Haltbarkeit giebt, welche das Bier nicht allein fürs Sauerwerden schützt, sondern auch den gewürzhaften Geschmack verleiht, der jedem Biere eigenthümlich seyn muß.

Das Feuer verjagt aber jenes flüchtige Öl, jenen aromatischen Geruch und jenen Geist, der dem künftigen Biere seine Güte, Stärke und seinen Geschmack erhalten soll. Es scheint, als wenn man diese Wunderkräfte mit aller Sorgfalt zu vertreiben sich bemühen wollte.

Also fort mit dem Hopfenrösten.

So viel ist gewiß, daß Biere, bei deren Fabrikation das Rösten nicht angewendet wird, feiner, stärker, angenehmer und dauerhafter sind.

Da es auch bei der Bierbrauerei darauf ankömmt, zu wissen, wie viel Hopfen zu einem Gebräude erforderlich ist, um durch das zu Wenig der Haltbarkeit des Bieres nicht zu schaden, und durch das zu Viel nicht allein Verschwendung, sondern auch rauhe und unangenehme Bitterung des Bieres sich zur Last kommen zu lassen, so will ich das Verhältnis des Hopfens zum Biere herzustellen suchen.

Im Allgemeinen kann angenommen werden, daß der bair. Eimer zu 60 Maaß 1 Pfund Hopfen nöthig hat. Dieß gilt aber nur von Bieren, welche aufs Lager gebraut werden; Biere, welche nicht lang zu liegen brauchen und bald verzapft werden, begnügen sich auch mit einem Viertel- und wenn der Hopfen vorzüglich gut ist, mit einem halben Pfund weniger. Daß es beim Hopfengeben auf die Güte desselben vorzüglich mit ankomme, versteht sich wohl von selbst.

Die Bamberger Bierbrauer haben die Vorliebe zum böhmischen Hopfen noch nicht abgelegt, ob sie gleich im Stillen manches Gebräude sieden, welches vorzüglich gut gerathen, und zu welchem auch nicht eine Dosse böhmischen Hopfen gekommen ist.

Ich kenne Bierbrouer in der Stadt, und vorzüglich auf dem Lande, welche schon seit 10 — 15 Jahren keinen böhmischen Hopfen mehr brauchen, und exzellente Biere brauen. Der Gewerbsvortheil erforderte sonst die Angabe, daß zum Lagerbiere ausdrücklich böhmischer Hopfen verwendet werden müsse, allein jezt, wo die Polizeibehörden gar keine Rücksicht darauf nehmen, und die Taxregulirung feststellen, ohne sich darum zu bekümmern, ob der Brauer aus- oder inländischen Hopfen

wählt; jetzt schweigen auch die sonstigen Schreier über eine Sache, die nicht zu ändern ist.

Wenn sie wüßten, was ich schon als Gymnasiast zu Commotau in Böhmen, 3 Stunden von Saaz, wo bekanntlich der beste Hopfen wächst, gesehen habe, was bei der Kultur des Hopfens, was an den Mautlinien vorgeht, wovon ich oftmals Augenzeuge war, so würden sie stumm seyn, wie die Fische.

Da es indeß nicht meine Absicht ist, den Ausländer verdächtig, den Unglaubigen glaubig zu machen, überhaupt aber mich vom Ziele zu entfernen und von Sachen zu sprechen, welche nicht hieher gehören, so will ich hievon enden.

§. VI.

Vom Abkühlen der Würze.

Das Abkühlen der Würze ist die Vorbereitung zum Hefengeben oder Stellen. Es geschieht, wie schon bemerkt worden, erst in einzelnen flachen Gefäßen, dann in einem einzigen großen flachen Geschirre, das Kühlschaff (Kühl-

schiff) genannt, wohin die vertheilte Würze gebracht wird.

In diesem Kühlschaffe dünstet die Massa aus, und wird reif zum überbringen in die Gährungsbottige, Gährbutten (Kuffen).

Ein langsames Abkühlen ist sehr zu widerrathen, es ist dem werdenden Biere sehr gefährlich, denn dasselbe geht in eine Art Gährung über, welche von den Brauern die wilde Gährung (wilde Gihr) genannt wird.

Die wahre Zeitperiode, in welcher die Würze von dem Kühlschiffe ab und in die Gährbottige gebracht werden muß, zu bestimmen, lehrt keine Theorie, nur praktische Erfahrung.

Zu große Furchtsamkeit und Ängstlichkeit ist eben so schädlich, als zu große Gleichgültigkeit und Sorglosigkeit dabei.

Auf den einzelnen Abkühlgefäßen tritt eine wilde Gährung so wenig ein, als auf dem Kühlschaffe selbst; viel eher ist diese zu befürchten, wenn die ganze Massa nicht abgekühlt genug in einen engeren Raum zusammengedrängt wird, welches in dem Gährbottige der Fall ist.

Die Würze muß beim überbringen in die Gährungskuffen so viel möglich, glashell seyn,

dieses Hellseyn legt den Grund zu einem reinen krystallhellem Biere. Gute Verwahrung des Zapfen beim Ablassen mit Stroh, und oftmaliges Zurückschütten der Würze, wie schon bemerkt worden ist, trägt hiezu das Meiste bei.

Eine zweite Eigenschaft muß nebst dem die Würze auszeichnen, sie muß süß seyn. Je süßer die Würze ist, desto sicherer kann der Brauer darauf rechnen, daß er gutes Bier bekömmt.

Eine bittere, rauh schmeckende Würze verspricht nicht viel, oder sehr wenig Gutes. Wir schreiten nun zum allerwichtigsten Geschäfte bei der Brauerei, zum

§. VII.

Hefengeben,

auch Stellen genannt.

Beim Hefengeben werfen sich vier Fragen auf:

1) Wann und bei welchem Grade der Wärme muß die Hefe gegeben werden?

2) Welche Art von Hefe braucht der Bamberger Bierbrauer?

3) Welches sind die Kennzeichen einer guten Hefe (Bärme)? und

4) Wie viel braucht eine gewisse Quantität Würze an Hefe? -

ad 1. Der Bamberger Bierbrauer giebt seinem Gute die Hefe ganz kalt, d. h. die Würze muß ganz erkaltet seyn, nach dem gewöhnlichen Gefühle mit der Hand. Jedoch hat diese Massa noch so viel innerliche Wärme, als sie zur Erregungskraft, zur Lebendigmachung der Flüssigkeit zur sogenannten Gährung nöthig hat.

Prüfet der Brauer diesen Zustand seiner Würze mit der bloßen Hand, weil die langjährige Erfahrung, die rechte Zeit zum Hefengeben ihm praktisch gelehrt hat, so mag er sich wohl hüten, entweder vom Feuerofen (Schürofen) geradeweg in die Würze zu greifen, oder im Gegentheile eine erfrorne Hand dazu zu brauchen. Beide Extreme führen zu unrichtigen Urtheilen, und der Schlendrianist klagt beim Mißlingen über Unglück, das er selbst herbeigeführt, und sich allein zuzuschreiben hat.

Wem ist nicht unbekannt, daß die Witterung eigentlich die Temperatur der Luft, die

mehr oder wenigere Kälte oder Wärme der Witterungsluft den größten Einfluß auf das Bierbrauen, vorzüglich aber hiebei auf das Hopfengeben hat. Also wird auch zugestanden werden, daß dieß der schwierigste Punkt in der Brauerei ist, der dem Geradewohl nicht überlassen, sondern durch geregelte Grundsätze, durch Kunst ergriffen und geleitet werden muß.

Denkende Bierbrauer, von dieser Wahrheit überzeugt, haben sich daher Wärmemesser (Thermometer) angeschafft, und verlassen sich nicht mehr auf das Hautgefühl ihrer Hand und ihres Armes, sondern ziehen jedesmal, wenn sie die richtige Temperatur zum Hefengeben erforschen wollen, den Wärmemesser zu Rathe. Bekanntlich haben mehrere Naturforscher an der Verbesserung der Thermometer gearbeitet, bisher haben aber Reaumür und Fahrenheit die richtigste Eintheilung der Hitz- und Kältegrade festgestellt.

Da aber jeder dieser verdienstvollen Männer eine eigene Ein- und Abtheilung angenommen hat, so muß man die Wärmegrade nach einen derselben benennen, d. h. angeben, ob z. B. 10 Grade nach Reaumür, oder 10 Grade nach Fahrenheit gemeint sind.

Die Gestalt und Form solcher Thermometer ist einem gewöhnlichen Leuchter gleich, welcher

zum Feststehen in der Flüssigkeit auf dem Kühlschaff, unten mit Blei ausgegossen seyn muß.

Solcher Wärmemesser bedienen sich viele Bierbrauer, und ich habe die Erfahrung gemacht, und sie läßt sich noch täglich machen, daß die Besitzer und Benützer dieser künstlichen Wärmemesser sich alle Jahre durch vorzügliche Biersorten hier in Bamberg von jeher ausgezeichnet haben, und noch immer zu ihrem großen Vortheile auszeichnen.

Den rechten Grad von Wärme nehmen die hiesigen Bierbrauer zu 10 — 20 Reaumür für das Bier, und 15 — 20 für das Nachbier an.

Das Thermometer darf in keiner guten Brauerei fehlen, und wenn der Braumeister das Geschäft nach allen seinen Theilen praktisch und theoretisch kennen will, so muß er mit dem Thermometer umzugehen wissen, und alle seine Geschäfte nur mit ihm in der Hand verrichten.

Zur Ehre der hiesigen Brauermeister sei es gesagt, daß in Bamberg nur wenige Brauhäuser angetroffen werden, in welchen der Wärmemesser fehlt.

ad 2. Der Bamberger Bierbrauer braucht zu seiner Art zu Brauen die sogenannte Grundhefe, auch Untergrund, Unterhefe genannt. Es ist ein eigenthümlicher Karakter des Bamberger Bieres, und in denselben liegt vorzüglich seine Stärke und Güte. Ringsum im Inn- und Auslande wird auf obere Gährung, auf Oberhefe gebraut, und nur seit kurzer Zeit fangen die Gränznachbarn an, Untergrund zu suchen.

Die Aufbewahrung dieser Hefe geschieht entweder durch Sammlung der dicken Hefe (Faßhefe) aus den Lagerfässern in eigene gut verschlossene Geschirre, oder man trocknet diesen breiartigen Untergrund auf Strohkränzen zu harten Brocken.

Kapitain Herr von Holzhausen in Schweden hat eine Verfahrungsart mitgetheilt, welche mir unter allen bisher bekannten Manipulationen, Hefe zu trocknen, die zweckmäßigste zu seyn scheint.

Nach dem letzten Brauen werden die Hefen in eine Serviette, oder ein anderes Tuch gethan, zusammengebunden, und in ein Gefäße mit Asche gelegt, die man auch etwas dicke über das ganze Tuch streuet, und wohl zusammendrückt.

Nachher läßt man sie einen Tag oder etwas länger liegen, so zieht die Asche alle Feuchtigkeit in sich, damit die Hefen wie ein dicker starker Taig werde, den man endlich wie kleine Glocken oben mit einer Öffnung bildet. Diese werden auf ein Bret gesetzt, und bei gelinder Wärme im Ofen, oder sonst wo getrocknet, alsdann in einem Beutel verwahrt. Hievon nimmt man, so oft es nöthig ist, eine Handvoll, mehr oder weniger, und löst sie in warmen Biere oder Wasser zum Gebrauch auf. Will man solchergestalt die Hefen nach jedem Gebräude verwahren, so wird man beständig einen überfluß davon zu allen Bedürfnissen haben, besonders da sie sich auf solche Art, wo und wie lange man will, frisch und gut verwahren lassen.

Guten, brauchbaren Grund, (Unterhefe) Monatelang aufzubewahren, wäre meiner Ansicht nach, das einfachste und in der Natur gegründete Mittel, folgendes:

Man nehme vom best gerathenen Gebräude (in Bamberg vom besten Felsenbiere) die Grundhefe ab, lasse solche eine Zeitlang ruhig in einem Gefäße stehen, damit alles Schwere zu Boden falle, und schöpfe dann die überflüssige Flüssigkeit so weit ab, daß sie noch eine Handhoch darüber stehe.

Diese ganze Massa in kleinere steinerne Krüge zu 3, 5, 8 Maaßen vertheilt, übergieße man mit reinem Öle nur eines Fingers dick, verbinde die Geschirre recht gut mit naß gemachten Ochsenblasen, und stelle sie an einen Ort, welcher immer gleich kalte Temperatur genießt, und die Luftwärme nicht leicht verändert. Eine solche Hefe, welcher der Zutritt der Luft gut versperrt ist, muß sich so lange halten, als der Brauer es wünscht.

Der Bamberger Bierbrauer kann nach der Natur seiner Brauart nur die Grundhefen brauchen. Die Oberhefen benützt er zwar auch, dieß ist aber nur der Fall, wenn er im Herbste oder im Eintritte des Winters sein erstes Winterbier braut. Er thut es nicht gerne, nur die äußerste Noth zwingt ihn dazu. Kann er von einem Brauer, welcher schon gebraut hat, Grund haben, so unterläßt er das Brauen auf Obergrund gerne, und versieht sich mit Grundhefen. Gewöhnlich fangen die Brauer auf dem Lande früher an zu brauen, weil sie mit ihren Lager- oder Sommerbiervorräthen eher fertig werden. Diese versehen nachher die Stadtbrauer mit Grund.

Es ist zwar sonderbar, das die hiesigen Brauer nicht gerne zum erstenmal auf obern

Grund brauen, und auf diese Art sich selbst die nöthigen Grundhefen erzielen und verschaffen. Allein es ist wirklich so, und dem unbefangenen Beobachter kömmt es beinahe vor, als wollten die Brauer erst durch anderer Schaden sich nützen, denn auf ihre ersten Gebräude halten sie wenig, und wenn sie ihnen gelingen, so schreiben sie es ohne Scheu dem bloßen Zufalle zu.

Freilich mag wohl das Eigenthümliche der ersten Behandlung der Geschirre im sogenannten Anziehen des Luftgeschmackes, der Kuffen und Gefäße, und in mehreren anderen Ursachen etwas Glaubenswerthes für sich haben, allein es gereicht keinem Brauer zur Ehre, wenn er, unter Voraussetzung alles beobachtet zu haben, was die Regeln der Erfahrung und der Kunst als untrüglich festgesetzt haben, noch an Zufall glaubt, und deshalb schwankend zur Arbeit geht, weil er schwankende Resultate davon fürchtet. Diese Ungewißheit rührt aber größtentheils daher, weil der vom Vater oder vom Meister gelehrte Brauer zu fest an den ihm beigebrachten Lehren und Grundsätzen hängt, in seinen Forschungen (wenn er dergleichen ja noch anstellt) nicht einen Schritt weiter geht, keine Versuche anstellt, keinen Vergleich mit dieser oder jener Brauart vornimmt, sondern immer und unverwandten Blickes auf das Alte sieht.

Die Erfahrung in der Wanderzeit, der eigentlichen Probejahre, werden bei der Ansässigmachung, durch die Annehmlichkeiten oder Unannehmlichkeiten des heiligen Ehestandes, und der gemächlichen Standesveränderung bald, sehr bald vergessen und vom allgemein üblichen Schlendrian hingerissen, glaubt der neue Brauer nicht mehr nöthig zu haben, sein Gewerbe mit Fleiß zu studiren, da die Einträglichkeit desselben ihn vor Mangel und Nahrungssorgen ohnehin schützt.

Die Grundursache, warum der Bamberger Bierbrauer blos Unterhefe zu seinem Biere, vorzüglich aber zu den Lager- oder Sommerbieren braucht, und die Oberhefe als hiezu nicht tauglich, verwirft, liegt darin, weil die Oberhefe mit zu viel flüchtigen, die Grundhefe aber mit mehr erdigten Theilen verbunden, ein größeres Phlegma hat, und daher den Bieren, wie schon gesagt, mehr Stärke und mehr Haltbarkeit giebt.

ad 3. Die Kennzeichen einer guten Hefe sind folgende:

a) Wenn man die trockne Hefe an gelindes Feuer bringt, so geht sogleich eine geistige Säuere in Dunst oder Luftgestalt davon.

b) Hefe an freier Luft ausgetrocknet, läßt dem Chemiker eine alkalische Erde zurück.

c) Der Geruch der guten Hefe im trocknen oder nassen Zustand ist weinsäuerlich.

d) Hefe in flüssigen Zustand an gelinde Wärme gebracht, muß sogleich in Bewegung kommen, das damit gefüllte Gefäße überfüllen, und sich nach Oben zu Luft zu machen suchen.

e) Hefe, welche nur spät zur Gährung gereitzt werden kann, ist matt und unbrauchbar, ihre geistigen Theile, welche eine Massa Flüssigkeit in Bewegung setzen sollen, sind verflogen.

f) Hefe von oberer Gährung ist weiß, und je mehr sie diese Farbe trägt, desto besser ist sie, und verräth gewissermassen dadurch, daß sie von den feinen und weißen Malztheilen des Gersten- und des Waizenschrotes angenommen hat.

Hefen von unterer Gährung, Grundhefe genannt, ist brauner — auch hier liebt man, wo möglich, die weißere Farbe.

Zeichen der erfolgten guten Gährung, als Folge einer guten Hefe, sind folgende:

Die in der Hefe befindliche Luft wird durch die vermehrte Wärme, welche sie in der Würze antrifft, ausgedehnt, bricht hervor und entweicht in der Oberfläche der Flüssigkeit, welches das erste merkliche Zeichen der Gährung ist.

Bei der Bewegung der Theile nach Oben entsteht ein starkes Reiben und Zusammenstoßen der Theile, die durch die Würze gehen, und den gröberen, welche durch ihre Schwere eine entgegengesetzte Richtung nehmen.

Die zu dieser Entweichung zu schwer gewordenen Theile, welche öhlichter Konsistenz sind, geneigt, sich zu sammeln, bilden einen groben, hefenartigen, weißen, allmählich dichter werdenden Schaum, welcher verhältnißmäßig bis zur Höhe von einem Zoll emporsteigt, und sich nach und nach von der Mitte her oft zu 10 Zoll hoch in einer Wölbung erhebt, bis er auf der ganzen Oberfläche in mannigfaltigen Figuren zerreißt.

Zu diesem Prozesse braucht die Massa 8—15 Stund, die weinigte Gährung aber im Ganzen dauert 48 Stund, auch 3—4 Tage.

Ich habe schon mehreremal, von verschiedenen Arten der Gährung, gesprochen, und finde daher am Schlusse dieser Prozedur für nöthig, ein Wort mehr darüber zu sagen.

Es giebt bekanntlich dreierlei Gährungen, und zwar: die weinigte, die sauere und die faule Gährung.

Die sogenannte wilde, falsche Gährung, ist jene, welche dann erfolgt, wenn der Brauer die Würze nicht schnell genug abkühlt, und dadurch eine Revolution in der Flüssigkeit hervorbringt, welche einen saueren, rauhen, wilden, sogar übelriechenden, oder faulen Karakter trägt.

Durch das Stellen, Hefengeben, entsteht zuerst die weinigte Gährung, welche der Bierbrauer benützt, und sie nie zur saueren Gährung kommen läßt. Der Essigsieder wartet hingegen diese sauere Gährung zu seinem Endzwecke ab, ehe er sein Gut auf die Fässer bringt, und läßt sie dort fortsetzen.

Von der faulen Gährung kann weder zu dem einen noch zu dem anderen Geschäfte Gebrauch gemacht werden, und soll daher auch hievon die Sprache nicht seyn.

ad 4. Zu einem Gebräude von 30 Eimern braucht der Bamberger Bierbrauer gewöhnlich 15 Maas Hefe, oder 30 Pfund im flüssigen Zustande.

Hiedurch will ich aber keineswegs ein unabweichliches Gesetz gegeben haben.

Die Hefen selbst ist in sich verschieden.

Es giebt Hefe, welche viele fixe Luft in sich enthält, und solche schnell ausstößt, andere, welche sie länger bei sich verschlossen hält, und die Luftblasen an der Oberfläche nicht so leicht aufarbeitet, und langsamer, aber desto besser wirkt.

Aus diesem geht hervor, daß von schwacher, flüchtiger Hefe 1/3, auch 1/4 mehr genommen werden kann, als von stark und langsam treibender Hefe.

Die Bamberger Bierbrauer sind darin sehr eigensinnig, und zwar so, daß sie oft den Grund (Hefe) ihres zunächst wohnenden Collegen verwerfen, und absolut nur von diesen oder jenem entfernt wohnenden Bierbrauer ihre Hefe zum ersten Gebräude nehmen. Es liegt nichts in dieser vermeinten Sympathie. Der denkende Bierbrauer ist darüber hinweg. Nur der

Schlendrianist klebt noch an diesem Vorurtheile, und braucht diese Beschönigung, wenn sein Gebräude schlecht oder nicht zum Besten ausgefallen ist.

§. VIII.

Vom Ueberbringen des Bieres auf die Fässer im Keller. Pflege desselben.

Sobald das Bier in den Kuffen, wo es die Gährung ausgehalten hat, ganz ruhig geworden, und vom Bräuer, wie ich bereits bemerkt habe, eingepeitscht ist, wird es auf die Fässer in den Keller gebracht.

Das Winterbier in den sogenannten Winter- oder Hauskeller, das Sommerbier aber in den Felsenkeller, wovon ich später zu sprechen Gelegenheit haben werde.

Der Bamberger Bierbrauer läßt die Fässer am Spunde offen, damit das Bier noch nachgähre, sich reinige, oder noch ausstosse, wie man zu sagen pflegt.

Die Fässer haben die Größe von 6—8 Eimern, und werden nach der Zeit ihrer Füllung

mit Nummern bezeichnet. Diese Nro. zeigt auch zugleich das Gebräude an, wovon jedoch dasjenige, welches älter ist, in den sogenannten Sommerkeller, das jüngere aber, welches zum früheren Verzapfen bestimmt ist, in den Vorder- oder Hauskeller aufgelagert wird. Hier stößt das Bier immer noch Hefe aus.

Diese Fortsetzung der Gährung kömmt theils von der Bewegung her, in welche das Bier durch das Auffüllen auf die Fässer versetzt wird, theils von der Kellerwärme, in welche es daselbst gebracht wird.

Was immer von der Flüssigkeit eine verborgene Neigung zur Gährung hat, entwickelt sich durch Aufsteigen an die Oberfläche, und wirft die erdigten Theile aus.

Der erfahrne Bierbrauer hält die längere Andauer dieses Ausstoßens für ein gutes Anzeichen, und diese Reinigung und Säuberung ist allerdings als ein gutes Vorzeichen anzusehen, denn es ist der letzte Moment der Vollendung beim Biere.

Die Bamberger Bierbrauer klagen so oft darüber, daß ihnen das Bier im Keller bei trüber, warmer oder sonst veränderlicher Witterung aufsteigt, wie sie es nennen, oder viel-

mehr, daß eine innere Revolution in der Flüssigkeitsmassa vor sich geht, welche sie der Witterung zuschreiben. Es ist diese Einwirkung der Witterung auf das Bier keine eingebildete Sache, und sie ist allerdings in der Natur der Sache sehr oft gegründet, allein weit öfter ist der Brauer mit Schuld daran.

Wenige Brauer denken daran, ihren Kellern eine immer gleiche Temperatur zu verschaffen. Viele lassen der Luft durch offne Kellerlöcher allen beliebigen Zugang, mehrere andere versperren ihr mit Verschließung aller Öffnungen allen Zutritt. Das eine wie das andere ist schädlich. Gleich dem Kunstgärtner will die zarte Pflanze gemäßigte Luft und sorgfältige Pflege. Wenn der Keller bald kühl, bald warm, bald temperirt ist, so muß natürlich das Bier in immerwährende Bewegung gesetzt werden. Es hat keine Ruhe, um seine fixe Luft, das Haupterforderniß seines Gehaltes, für die Trinkbarkeit aufzubewahren, es muß sie verlieren und schaal werden.

Vorsichtige Brauer merken hierauf wohl sehr, und geben sich alle Mühe und allen Fleiß, die Luft ihres Kellers rein, gesund, sich immer gleich, mit einem Worte, bei steter Temperatur zu erhalten.

Gleich Kunstgärtnern pflegen und warten sie ihre Biere. Von unreinen Kellern, in welchen neben dem Bierfasse das Essig- oder Kurkenfaß liegt, der Brod- oder Fleischhaken hängt, und sonstige unreine Dünste durch faules Obst, oder stinkenden Käse und Heringen erzeugt, auf die Kellerluft, und somit aufs Bier wirken, will ich schweigen, weil Beispiele anzuführen, verdrüssig macht. — —

Zur Ehre der Bamberger Stadtbierbrauer sei es jedoch gesagt, daß der größere Theil sehr auf Kellerreinlichkeit hält, und nur wenige durch Unsaubrigkeit im Keller, so wie in der Gaststube durch schlechte Reinhaltung der Trink- und Schöpfgefäße sich auszeichnen, aber immer selbst sich strafen.

Wären sie mit den Wirkungen und Erscheinungen der Natur bekannter und aufmerksamer auf dieselben, so würden sie manches vermeiden und vieles unterlassen, was ihnen Schaden bringt, wovon sie die Ursache nicht ergründen können oder mögen, weil sie über ihren Kreis des Wissens steht, oder weil angeborne Beschränktheit im Denken diese Gewohnheitsmenschen immer zurückdrückt zum Alten, zum Herkömmlichen.

Zur wahren Pflege des Bieres im Keller gehört das Nach- oder Auffüllen. Es wird von keinem erfahrnen Bierbrauer vernachlässigt, denn derjenige Raum, welcher durch das Setzen des Bieres, das Verdampfen oder das Abtropfen desselben, sich zwischen der obersten Flüssigkeit und dem Spundloche bildet, erzeugt durch die Ausdünstung des Bieres sowohl als durch die Einwirkung der äußeren Elemente eine faule Luft, diese wirkt sehr nachtheilig auf das Bier, und theilt sich demselben schnell und leicht mit.

Man vermeide daher diesen Übelstand, sobald er sich zeigt, sorgfältig, und fülle gutes Bier nach. Was der Wein fordert, entziehe man dem Biere nicht. Es ist geistiges Getränke, wie jener.

Dieses Nachfüllen hört jedoch mit dem Anzapfen auf. Was dann nachgefüllt wird, gehört nicht für meine Beurtheilung, sondern vor den Richterstuhl der Polizei, (NB. wenn sie dazu kömmt).

Das Reinigen der Fässer ist bei der Unterbringung der Biere im folgenden §. zu lesen.

§. IX.

Von der Aufbewahrung des Bieres in den Felsenkellern.

Die sogenannten Felsenkeller zu Bamberg sind jene Keller, welche in die höchsten Anhöhen der Stadtbezirke, und zwar in weiß=gelblichen Sandstein, der sich leicht bröckelt, folglich leicht aushauen läßt, gegraben sind. Ihre Luftlöcher gehen oft 50, 80, 100 Schuh hoch aus den oben auf angelegten Lustgärten, Feldern und öden Plätzen heraus, und dampfen gleich einem Vulkane in kalter Winterszeit aus der Erde.

Sie gehören zur Eigenthümlichkeit der Bamberger Bierfabrikation. Es sind unterirdische Höhlen und Gänge, die oft so breit sind, daß 20= 30= 40eimrige Fässer zu beiden Seiten auf Lagerhölzern, großen Balken, auch in Stein gehauenen Absätzen (Lagern) liegen, und doch noch Zwischenraum genug übrig ist, um mit 1= 2= 3eimrigen Fässern hindurch zu kommen.

Ihre Temperatur ist im Sommer den Eiskellern ganz gleich, oft noch kälter. Von Eiskellern fürs Bier weiß man hier nichts.

Wenn das Bier abgekühlt und Fässerreif ist, so bringt der Bierbrauer das im Jänner, Februar und März vorzüglich gebräute Sommerbier in große, sogenannte Zulaßfässer, legt sie auf die dazu hergerichtete Leiterwagen, und fährt sie in den Felsenkeller, wo er vorher alles zum Empfang desselben hergerichtet hat. Diese Vorrichtung besteht darin, daß der Keller gelüftet, gesäubert, der Fußboden daselbst von Schmutz gereinigt, derselbe abgeschäufelt, und das allenfalls eingedrungene Wasser ausgeschöpft wird.

Da diese Keller sehr tief sind, so bedienen sich die Brauer beim Ablassen des Bieres langer, theils lederner, theils leinener Schläuche (Rohre).

Diese Rohre werden an das auf der Gasse am Eingang des Kellers stehende und angezapfte sogenannte Zulaßfaß festgemacht, und über die Treppe des Kellers bis zum Lagerfasse in dem Keller selbst geführt, und so das Bier eingefüllt.

Mancher Bierbrauer dürfte bei der Reinhaltung dieser Schläuche sorgfältiger seyn. Er würde sich den oft sehr sonderbaren Geschmack seines Bieres leicht enträthseln können.

Die Bierfässer werden in Bamberg nicht gepicht, das heißt, nicht mit Pech ausgegossen, sondern nur geschwefelt.

Sechs Zoll lange und 2 — 3 Zoll breite, dicke Papierstreifen werden in aufgelößten Schwefel getaucht, und getrocknet zum Einschlagen der Fässer gebraucht.

Man hängt nämlich diesen angezündeten Einschlag in das Faß, läßt ihn darin ganz verbrennen, und so den Schwefel sich dem ganzen Fasse mittheilen.

Das vorgedachte Säubern oder Brühen der Fässer ist bei manchen Bräuern ein großes Vorwerk. Die Fässer werden dabei mit heißem Wasser nach aller Mühe und vieler Kraftanstrengung gebrüht. Was die Größe der Lagerfässer betrifft, so enthalten sie gewöhnlich 12, 20, auch 30 Eimer. Es giebt jedoch noch größere in größeren Brauereien. Die Fässer sind nur aus Eichenholz in eisernen Reifen gebunden, und haben am Zapfen ein gut passendes Stück Einsatz mit eiserner Handhabe und Riegel, in welches ein Mensch einkriechen kann, um alles gut reinigen zu können.

Eine mahlerische Schilderung unserer Felsenkeller kann ich meinen Lesern nicht entziehen.

Sie ist aus Herrn Bibliothekar Jäcks Taschenbuch „Bamberg und dessen Umgebungen" entlehnt, welches 1812 herausgekommen ist, und sehr viel Gutes enthält. Es heißt darin:

Wir winden uns um das stille Seifert'sche Familiengut den Stephansberg hinab. Plötzlich stoßen wir auf kleine Wagen, welche mit einem glänzenden Stiere oder muthigen Rosse bespannt sind, eine fast ununterbrochene Reihe die lange enge Gasse hinab bilden, und von 100 geschäftigen Händen mit kleinen in Eisen gebundenen Fässern belastet werden. Noch unbekannt mit dieser sonderbaren Erscheinung fragen wir sogleich unsern Führer nach deren Grunde. Er führt uns in einen der ersten Schlünde, welche sich in jedem Hause täglich öffnen, um die durstigen Stadtbewohner mit Gerstensaft zu laben. Eine kühlere Atmosphäre, wie am Eingange der Höhle von Liebenstein, umweht uns schon an der Thüre; ein eiskalter Schauer überfällt uns vor dem tiefen Abgrunde, aus welchem die Bierbrauer ihre Fässer in gerader Richtung mittelst eines dicken Seiles an einer Welle heraufziehen lassen. Doch wir fassen Muth, und steigen mit ängstlicher Neugierde die in einer Linie folgenden 60 Stufen hinab. Sind wir im Thale angekommen, so freuen wir uns des glücküchen Besiegens der scheinbaren Gefahr, und werden beim ersten Rück-

blicke auf die Höhe, von welcher wir herabgekommen sind, von aller Angst wieder befreit. Kaum haben wir den Wunsch geäußert, die verschiedenen Gewölbe eines solchen Felsenkellers näher kennen zu lernen, so steht schon einer der Büttnersgesellen in der Hoffnung eines Geschenks bereit, die unbekannten Fremden in der künstlichen Höhle herumzuführen; nur erbittet er sich eine kurze Zeit, um den tiefsten Hintergrund durch einige Lichter vorher zu erleuchten. Endlich führt er uns gleich neben der Stiege zur Rechten durch einen in Felsen gehauenen breiten Gang in zwei Gewölbe, welche unter der Stiege fortlaufend zu beiden Seiten 2 — 3füderige Fässer mit Bier belastet, auf erhabenen Steinlagern verwahren. Der ersten Öffnung gegenüber kommen wir durch ein schmales Gewölbe mit einseitigem Lager an ein Bassin, welches die Kunst in der Mitte des Kellers zur Aufnahme der cristallhellen Wassertropfen bildete, die aus dem vom Garten in gerader Richtung herableuchtenden Luftloche triefen, und vereint durch unterirdische Kanäle wieder unmerklich ablaufen. Gerne möchten wir am schönen Wasserspiegel, welcher unser Bild so natürlich wieder giebt, noch länger verweilen; aber der Büttner ruft uns zur Ansicht eines noch interessanteren Gegenstandes. Wir gelangen in ein anstoßendes Gewölbe, welches an Höhe, Breite und Tiefe seine Vor=

gänger übertrifft, aber eben deswegen durch colossale Bogen von Backsteinen unterstützt wird.

Während wir uns in stilles Nachdenken über diese ungewöhnliche Erscheinung verlieren, beginnt der Einheimische mit der Erzählung, ein sehr lange anhaltender Regen sei einst so tief eingedrungen, daß er selbst die auf dem Felsen ruhende zähe Tonerde (Keiper) mit ausserordentlicher Feuchtigkeit schwängerte. Die dadurch sehr vermehrte Last drückte auf das zu flache und nur 3 Schuhe dicke Gewölbe so sehr, daß dieses nebst der 10 Schuhe hohen Lettenmasse herabstürzte, und eine Reihe Fässer mit ihrem Biergehalte vernichtete. Das Auge verlor sich damals in der Höhe des Tempels, welchen die zerstörende Natur hier bildete; nur ein kleines Nachbild davon liefert jetzt die Rosenmüllershöhle bei Muggendorf, oder der Georgentempel zu Liebenstein!

So betrübt auch dieser kostspielige Zufall war, so eilte man doch die natürliche Decke durch eine künstliche zu ersetzen, wenn gleich der neues Unglück drohende Zwischenraum, wo einst die ungeheure Keipermasse und jetzt eine Höhlung wie ein schöner Tanzsaal sich befindet, ober den massiven Bogen von Backsteinen nicht mehr auszufüllen war. Von Bewunde=

rung über die noch unbekannten Verhältnisse der Bamberger Felsenkeller hingerissen, können wir den Wunsch nicht bergen, Gott möge die hiesigen Bierbrauer mit Reichthümern segnen, damit sie des zu harten Kampfes mit Nahrungssorgen etwas überhoben würden, und in ihren Felsenkellern auch einige luxuriose Auslagen für wohlgeordnete Schlangengänge, größere Bassins und mehrere Wasserfälle machen könnten. Bald würde dann die Liebensteiner Höhle mit ihrer unfruchtbaren Gegend unbesucht bleiben, und die paradiesische Gegend Bambergs auch wegen ihrer künstlichen Felsenkeller von entfernten Reisenden besucht werden. Denn hier bedarf man nicht wie dort einer tabernakelförmigen Thüre, um den Wanderer schon am Eingange in Furcht und Schrecken zu sezzen, daß er in ein Vehmgericht geführt zu werden glaube, und alle Gegenstände im falschen Lichte betrachte. Und steigen wir hier aus der schauerlichen Tiefe herauf durch das Haus in den Garten, so haben wir einen weit entzückenderen Genuß als auf der windreichen Bergspitze des Schlosses Altenstein. Balsamisch duftende Blumen aller Gattungen, wovon dort nur im Hintergrunde einige späte Frühblüten zu treffen sind, athmen uns hier von allen Seiten entgegen, eine stille Wohnung gegen Morgen ladet den Literaten und Künstler, welcher dort durch die Luft mehrere Kräfte verliert als durch Gei-

stesarbeit, zum eiferigen Nachdenken über seinen Gegenstand ein; das Luftloch in der schwindelnden Tiefe des Felsenkellers durch ein brennendes Licht erhellt, bildet den dortigen Felsenspalt der Teufelsbrücke; der geistreiche Gerstensaft perlt hier schöner, und erquickt den geschwächten Magen schneller als die dortige Mineralquelle; die regelmäßigen Kegelbahnen, künstlichen Schaukeln 2c. ersetzen zum Theile die Bewegung, welche man sich dort durch das Besteigen des chinesischen Hauses, Blumenkorbs und Ritterschlosses giebt; selbst die dortige Aussicht auf die weitesten Umgebungen möchte entbehrlich werden, wenn man hier das Belvedere auf dem Baumfelde durch die schmale Wendeltreppe besteigt. Denn zur Rechten eröffnet sich auch hier (fast wie auf unserer Altenburg) die schöne Aussicht auf den Vorchheimer Grund; 2c. vor uns liegt die Friesenwart, der Gügel, das Giechschloß, der doppelte Staffelberg, die ehemalige Abtei Banz mit der Koburger Festung in einer fast ununterbrochenen Gebirgkette; im Vorgrunde derselben bieten eine Menge Seen mit zahllosen Fischen, der mit der Regnitz sich vereinigende Main, die weitläufige Gruppe der Stadt mit dem üppigsten Flure, dem Auge das schönste Schauspiel dar, und jeder Gefühlvolle wird diesen Standpunkt nur mit innigster Entzückung verlassen. Doch was verweilen wir uns hier mit der

Würdigung eines Gegenstandes, dessen wahrer Werth von Einheimischen und Fremden längstens anerkannt und gerühmt wurde! Ziehen wir uns vielmehr durch die lange Reihe von Bierwagen, welche militärische Spaliere auf beiden Seiten des ganzen obern Stephansberges zu bilden scheinen, in die Stadt, zur Ansicht der noch übrigen Merkwürdigkeiten, zurück.

Die Stadt Bamberg hat drei sogenannte Berge, in welche die Felsenkeller gegraben sind, nämlich der Stephansberg, der Kaulberg und der Jakobsberg.

Der Stephansberg hat die meisten Kellergewölbe, und man darf sagen, daß dort beinahe alle Gebäude auf Mienen stehen.

Der Keller im Kaul- und Jakobsberge sind wenige, auch ist die Steinmasse hiefür nicht so günstig wie im Stephansberge.

Somit hätte ich denn alles, was die Gewerbsvortheile beim Brauen des Bamberger Bieres betrifft, wenigstens die Hauptmanipulationen, bezeichnet.

Der nachfolgende Anhang entstand auf Veranlassung mehrerer Freunde dieses Gewerbs-

zweiges und einiger Subscribenten im Auslande. Er enthält viel Wissenswürdiges und Nothwendiges, und wird seine Entstehung um so mehr rechtfertigen, als er von der Uneigennützigkeit des Verfassers zeugt, der mehr lieferte, als er in seiner Ankündigung versprach.

Wenn dieser Anhang zugleich mit anderen Verhältnissen, in denen sich der Verfasser befindet, und unvorgesehenen Hindernissen Schuld an der Verzögerung der Erscheinung des Werkchens selbst trägt, so mag er sich leicht rechtfertigen durch seinen Innhalt.

Anhang.

In tenui copia.

1) Mittel, trübes Bier hell zu machen.

Wenn das Bier nicht hell (klar) werden will, nimmt man eine Hand voll Salz, brennt es auf einer eisernen Platte über Kohlen, vermengt es mit einer Maas Wasser, und schüttet es in das Bier.

Hilft das nicht sogleich, und schlechtes Malz war Schuld daran, so zapft man es auf andere Fässer, kocht ein wenig Hausenblase in Bier bis sie zergeht, und schüttet diese Flüssigkeit unter das Bier.

2) Mittel, sauer gewordenes Bier zu verbessern.

Dieß geschieht am besten durch eine neue Gährung. Man zapft das Bier in ein ande-

res Faß, macht einen Theil davon heiß, und schüttet es unter das andere. Hierauf nimmt man Waizenmehl, vermischt es mit Brandtewein und klein gestoßenen Ingwer und Pfeffer, gießt es in das Bier, läßt es aufstoßen, und füllt es hernach auf andere reine Fässer.

Wäre es kahnig, so muß es vorher durch ein Tuch gelassen werden.

3) Mittel, solches Bier klar zu machen, welches bereits im Keller steht, vollkommen fertig ist, und nur noch in seiner unmerklichen Weingährung fortarbeitet.

Einige Tage vorher, ehe man glaubt, daß die Reihe an das Faß kommen werde, welches ausgeschenkt werden soll, schlägt man den Ablaßzapfen wie gewöhnlich hinein, und auch an dem gewöhnlichen Orte, ohne höher oder tiefer zu gehen, dieß ist nothwendig, damit später das Faß nicht beunruhigt werde, man läßt hierauf einige Maas nach der Größe des Fasses heraus, gießt diese in einen Topf oder irdenen Hafen, und kocht damit auf jedes bairische Maas Bier ein Stück eines Kälberfußes,

welcher wenigstens ein halbes Pfund wiegt, so lange, bis alles von den Knochen abgelößt worden ist. Die während des Kochens verdampfte Flüssigkeit ersetzt man nach und nach durch Hinzugießen warmen Wassers, damit immer die anfänglich angewendete Menge bleibt.

Wenn alles so weich gekocht ist, daß man eine recht gute Sulz (Gallerte) erhält, wenn man etwas Weniges davon erkalten läßt, so macht man den Spund des Deckels (wenn das Faß steht) auf, und gießt die lauwarme, vorher durch ein leinenes Tuch geseihte, Flüssigkeit in das Faß, und läßt alles ruhig stehen, ohne das Spundloch wieder durch den Spund zuzumachen. Nach 18 — 24 Stunden läßt man das Bier zum Gebrauche aus dem vorher angebrachten Hahnen laufen.

Fast in den mehrsten Fällen hat diese Schönung einen vortrefflichen Erfolg, und das Bier erhält einen weinartigen Glanz, ohne im Geringsten schädlich zu seyn, denn die Gallerte bleibt nach dieser Art der Behandlung auf den Boden des Fasses wie eine Haut liegen, welche bei ihrem langsamen Sinken alles Trübe und Unreine mit sich genommen und niedergeschlagen hat.

Auf einen Eimer Bier rechnet man ein halbes Maas so bereitete Flüssigkeit.

4) Bier, welches schaal oder sauer zu werden anfängt, wieder wohlschmeckend zu machen.

Zu einem Eimer sauerschmeckendem oder schaalen Bieres nimmt man 2 Pfund feingestoßene Kreide, thut sie in das Faß, rüttelt das Bier auf, so wird es augenblicklich anfangen zu gähren.

Die Kreide hat die Eigenschaft, daß sie alle Säure in sich zieht. Dieses Bier muß aber, sobald die Gährung vorbei ist, auf Bouteillen gezogen werden.

5) Kennzeichen eines guten und gesunden Bieres.

Es muß

1) beim Eingießen ins Glas stark perlen (moussiren) und hoch schäumen,

2) dieser Schaum sich einige Zeit erhalten,

3) die Farbe des Bieres vom Braunen ins Hochgelbe fallen,

4) nach dem Ausperlen und Schäumen klar und durchsichtig werden, und darf keinen Bodensatz zurücklassen, endlich

5) muß dieses Musterbier einen weinigt=geistig und priklenden Geschmack haben, so zu sagen bei verschlossenen Mund durch die Nase bremsen, die dem Hopfen eigene Bitterkeit (nicht widerliche Rauhheit) mit sich führen, auf den Gaumen eine kühlende, erquickende Empfindung erregen, und der kitzelnde Geschmack desselben muß sich auch dem Geruche mittheilen.

6) Kennzeichen eines geschwächten Bieres.

Wenn dasselbe wenig perlet, einen dünnen, wässerigten, mehr bitter als geistigen Geschmack, ein blasses Ansehen hat, der Schaum (Gäscht) auf demselben schnell verschwindet, und wenn es den Gaumen wenig anfeuchtet, so ist die nahrhafte Substanz desselben zu sehr geschwächt, es ist mit Wasser, oder Covent, Hainzlein, Dünnbier vermischt.

7) Kennzeichen eines unvollkommenen Bieres.

Perlt das Bier gar nicht, und wirft es keine Luftblasen, keinen Gäscht, Rahm, Schaum, oder ist es von dunkelbrauner Farbe ohne gewürzigten Geschmacke, legt es sich dick auf den Gaumen, so ist es entweder beim Malzen und Darren, oder beim Hefengeben, oder beim Hopfenzusatz versehen worden; es ist ein unvollkommenes Bier.

8) Merkmale eines verdorbenen Bieres.

Sieht endlich das Bier schaal aus, schmeckt es säuerlich, ist es gar trübe, und hinterläßt es einen Bodensatz, hat es hiebei seinen geistigen Geruch nach Hopfen verloren, und statt dessen einen säuerlich stechenden erhalten; so ist es verdorben.

9) Englisches Patent-Malz.

Wenige Patente mögen für England so wichtig seyn, als das, welches erst kürzlich dem Daniel Wheerler und Compagnie für eine neue und verbesserte Methode, braunes Malz zu bereiten, ertheilt worden ist.

Die wesentliche Verschiedenheit zwischen Ale- und Porterbier besteht darin, daß letzteres eine weit dunklere Farbe hat, als ersteres, und nebst dem noch einen besonderen empyrevmatischen Geruch besitzt, der sich nicht wohl beschreiben läßt, doch in England allgemein bekannt ist.

Diese Farbe und dieser Geruch rühren ursprünglich her, von einer Mischung des blassen Malzes, welches gewöhnlich zum Brauen des Alebieres genommen wird, mit einer gewissen Menge anderen Malzes, welches bei einer etwas stärkeren Hitze gedörrt worden ist, und mithin eine schwache Röstung erlitten hat; dieses schwach geröstete Malz ertheilt dem Wasser, womit es angegossen wird, eine lohebraune Farbe, und einen besonderen Geruch.

Zum besten, ächten Porterbiere werden zwei Theile braunes Malz genommen, auf drei Theile blasses Malz.

Der Preiß des ersteren ist gewöhnlich ohngefähr 7/8 von dem des letzteren; allein die Menge des Zuckerstoffes, welche im braunen Malze enthalten ist, beträgt nicht einmal halb so viel, als sich in einer gleichen Menge blassen Malzes findet, sondern kaum nur 1/5.

Wollen wir aber auch annehmen, daß im braunen Malze halb so viel Zucker enthalten sei, wie im blassen; so ergiebt sich doch, daß die Brauer des Porterbieres für Farbe und Geruch ihres Getränkes 1/5 von den ganzen Kosten ihres Malzes bezahlen. Der Preiß des Malzes ist aber in den letzten Jahren so außerordentlich gestiegen, und die gegenseitige Konkurrenz der Brauer wurde so thätig, daß daraus nothwendig Versuche hervorgiengen, dem Porterbiere Geruch und Geschmack zu geben, durch spanisches Süßholz, gebrannten Zucker, und andere ähnliche Dinge, welche zwar unschädlich an sich selbst, aber doch von der Regierung verboten worden sind, oder auch, daß man das Getränke schwächer zu machen suchte; allein dadurch wurde das Bier geneigt, bald sauer oder schaal zu werden, wenn man es aufbewahren wollte; daher war man gezwungen, zu alkalischen Substanzen seine Zuflucht zu nehmen, um die Säure abzustumpfen; auch zu bedeutenden Giften, z. B. zu den indischen Kokkelskörnern nahm man seine Zuflucht, um den Mangel an Geist zu ersetzen.

Der Erfolg von allem diesem ist, daß das Übel eines so vergifteten Getränkes größtentheils auf das Volk zurückfällt; daß der gemeine Haufe, durch die verminderte Stärke

des gewohnten Getränkes veranlaßt wurde, Brandtewein und Opium zu nehmen; und daß die schädliche Gewohnheit des Betrugs bei dieser Gewerbsklasse alles moralische Gefühl in den Menschen durchaus erstickt, und es in eine bloße Berechnung des Gewinnes verwandelt hat.

Der Erfinder des Patentmalzes ist darauf gekommen, daß das gewöhnliche Malz, wenn es in verschlossenen Gefäßen einer Hitze von 430° Fahrenheit ausgesetzt wird, eine dunkle chocolatbraune Farbe annimmt, und sowohl im kalten als warmen Wasser so leicht auflöslich wird, daß, wenn es mit blassem Malze vermengt wird, eine Proportion von 1/80 zureicht, der daraus gebrauten Flüssigkeit vollkommen die Farbe und den Geruch des Porterbieres zu ertheilen.

Daraus ergiebt sich, daß die Bierbrauer, wenn sie vier Theile vom gewöhnlichen blassen Malze und nur 1/20 eines Theils vom Patentmalze nehmen, ein stärkeres Bier erhalten, als von dem gewöhnlichen Verhältnisse aus drei Theilen blassen und zwei Theilen braunen Malzes.

Das dadurch herbeigeführte Ersparnis muß billig getheilt werden zwischen den Patentträgern, den Bräuern und dem Publikum. Das Einkommen (revenue) wird erhöhet durch die größere Consumption, welche nothwendig durch

eine Verbesserung des Porterbieres veranlaßt wird; aber nicht blos das Einkommen, sondern auch die öffentliche Sittlichkeit wird gewinnen durch die Verminderung der betrügerischen Versuche der Brauer.

Diese Bemerkungen sind aus dem neuesten Hefte von Thomsons Annales of. Philosophie entlehnt, um den Deutschen, welche häufig einen gar hohen Begriff von der englischen Bierbrauerei haben, einen kleinen Beitrag zur genauen Kenntnis desselben zu geben.

Kunst- und Gewerbsblatt des politechnischen Vereins im Königreiche Baiern Nro. 1. vom 3. Jänner 1818.

10) Verschiedenes Bier in einem Fasse.

Jedes Bier hat im Fasse dreierlei Eigenschaften, Güte und Geschmack.

Ein ganz frisch angestochenes Faß wird dem Gaumen nicht sonderlich behagen, es ist nicht so gut, als wenn schon einige Maas davon verzapft sind.

Ein in der Mitte laufendes Bier, besonders gerade auf dem Strich, d. h. in der größten Weite seines Umfangs, und dem Mittelzapfen gleichlaufend, welchen die hiesigen Fässer alle haben, ist oft ganz schaal, und

schmeckt so verschieden von dem, welches nach einiger Zeit unter diesem Stande abgezapft und auf die Neige zugeht, daß der Nichtkenner schwört, es sei anderes Bier, wenn man ihn nicht an Ort und Stelle überzeugt.

Die Neige selbst ist bekanntlich nicht mehr von dem Gehalte wie das geistreichere, von firer Luft noch geschwängerte und kraftvolle Bier des Vorfasses.

11) Berechnung über ein Gebräude Winterbier.

Ausgabe.

204 fl. 45 kr.	für 17 3/4 bamb. Sra, oder 45 1/2 bair. Metzen Gerste, die Metze à 1 fl. 30 kr.
9 — 41 —	für 22 Pf. Landhopfen à 44 fl. nämlich 15 Pf. auf 30 bair. Metzen gerechnet.
6 — —	für 3/4 Klafter weich Holz à 8 fl.
5 — 30 —	für 1/2 Kl. hartes à 11 fl.
1 — 22 1/2	für Malz und Mahlkosten.
1 — 45 —	für Büttner= und Braukosten.
37 — 55 —	für Aufschlag v. 45 1/2 Mtz. à 50 kr.
7 — 30 —	für Entschädigung des Brauers.
10 — 30 —	für Ausgleichung der Nebenkosten.
18 — 10 —	für 2968 Maas Bier oder 53 Eimer à 56 Maas gerechnet, da 4 Maas Hefen abgerechnet werden, Mannsnahrung à 1 47/100 d. pr. Maas.
303 fl. 8 1/2 kr.	

Einnahme.

296 fl. 48 kr.	für 2968 Maas Bier à 6 kr.
14 — —	für Treber.
3 — —	für Glattwasser ꝛc.
313 fl. 48 kr.	

12) Anschlag

für ein Gebräude Lager- oder Sommerbier.

Ausgabe.

71 fl. = kr.	für 17 3/4 Sra Gerste à 4 fl.
42 — = —	für 42 Pf. Hopfen à 100 fl. d. Ztr.
10 — = —	für 1 Klafter Brauholz.
5 — = —	für Darrholz à 11 fl. 1/2 Klafter.
43 — 45 —	für Aufschlag von 70 69/100 bair. Metzen.
1 — 45 —	für Müller und Kärnerkosten.
5 — = —	für Büttnerkosten sammt Material.
10 — = —	für Meister- Gesellen- und Magdlohn.
15 — = —	für Kost derselben.
1 — = —	für Lichter.
2 — = —	für Felsenkellerzins.
5 — = —	für Fuhrlohn in den Keller u. zurück.
10 — = —	für Hausanschlag sammt Steuer u. Abgaben.
= — 12 1/2	für Vergütung für das gefütterte Malz in der Mühle. Von 1800 Gebräuden müssen 600 Gebräude jedes 1 Metzen füttern, es geht also 1/3 von 37 1/2 kr. von jedem Gebräude ab.
222 fl. 57 1/2 kr.	

Einnahme.

194 fl.	8 kr.	für 28 Eimer zu 64 Ms. à 6 1/2 kr.
5 —	20 —	für Hainslein 10 Eimer zu 64 Ms. à 2 Pfennig.
1 —	= —	für Glattwasser.
8 —	= —	für Trebern.
= —	30 —	für Aschen.
208 fl.	58 kr.	

NB. Die erste Berechnnng entwirft gewöhnlich die Obrigkeit, der letzte Anschlag ist einer von jenen, den die Bierbrauer dagegen vorlegen.

Diese Berechnungen und Anschläge sollen nichts anders beweisen, als die Mannichfaltigkeit der Ansichten.

Die Nebennutzungen des Brauers, deren Name Legion ist, wird keine polizeiliche Behörde so scharf zu würdigen im Stande seyn, als sie es verdienen. Probegebräude haben, wie bei den Metzgern und Bäckern, nur schwankende Resultate geliefert, und sie gehören allesammt in das dunkle Chaos, in welches das Auge des Laien nicht zu dringen vermag. — Dergleichen Berechnungen bleiben immer Voraussetzungen auf Hypothesen, deren Richtigkeit oder Unrichtigkeit dem Praktiker zu beurtheilen überlassen werden muß.

Der unbefangene Beurtheiler sieht die meisten Brauer in Wohlhabenheit, er sieht ihre oft fürstlich ausgezierte Wohnzimmer — er sieht sie allein, wie sonst den Adel, an öffentlichen Plätzen Aufwand machen, er sieht sie dahin reiten und fahren — er sieht sie des Morgens bei Wein und Bratwürsten, des Abends beim Felsenbiere in ihrem Sans souci — er sieht den Luxus ihrer Weiber und Töchter, er sieht die überbürgerlichen Ausstaffierungen zu Heurathen ꝛc., den Sehenden soll man nicht blenden.

Der Kluge dankt dem Himmel für sein gutes Geschick und schweigt — der Dumme plaudert Unsinn und klagt — doch Niemanden rühren solche Klagetöne.

13) Ich glaube meinen Lesern, insbesondere den Auswärtigen, keinen unangenehmen Dienst zu leisten, wenn ich ihnen hier ein namentliches Verzeichnis der sämmtlichen Bierbrauer zu Bamberg, mit der Angabe ihrer Wohnung, und des Brauquantums von einem mittelmäßigen Jahrgange hier spezifisch auseinandersetze.

Es diene zur allenfalsigen Correspondenz und Handelsverbindung, und zur Kenntnis der Bierconsumption in einem mittelmäßigen Jahre.

Verzeichniß

der Bierbrauer zu Bamberg, mit Angabe ihrer Wohnung, des Brauquantums eines mittelmäßigen Jahres.

Laufende Nro.	Der Herren Bierbrauer		Distrikt.	Haus = Nro.	Braut aus			Eimer		Bemerkungen.
	Namen	Schild oder Beinamen			Schäffel	Metzen	Viertel	Bier.	Nachbier.	
1	Ament, Johann	zum Schmäuser	I.	241	245	5	2	632	316	
2	Ament, Michel	zum goldnen Löwen	II.	431	241	5	1	621	310	
3	Bähr, Mathes	zum Eichhorn	I.	162	400	4	1	1030	515	
4	Bartelmes, Michel	zum Eckenbüttner	I.	233	302	1	-	777	388	
5	Behr, Franz	zum Riegelhof	III.	1573	286	1	-	736	368	
6	Brunn, Thomas	zum Schwarzmann	I.	167	246	1	2	633	316	
7	Brust, Peter	zum Spezial	II.	593	306	5	-	789	394	
8	Diller, Georg	zum grünen Baum	II.	1105	64	1	-	165	83	
9	Diller, Jacob	zu den drei Kronen	I.	127	-	-	-	-	-	itzt Brunn vid. Nro. 6.
10	Diller, Johann	zum Bauern	I.	396	269	1	-	692	346	
11	Dorsch, Friedrich	zum Blümlein	III.	1617	234	2	2	607	303	
12	Dotterweich, Johann	zum Stern	I.	126	302	-	1	776	388	
13	Dotterweich, Sebast.	zum Kaiser	III.	1406	262	-	2	673	334	
14	Dütsch, Michel	zum Mohrenpeter	II.	609	235	3	-	605	302	
15	Eberlein, Joh. Kaspar	zum Brenner	II.	702	93	4	2	240	120	
16	Eberlein, Johann	zum Bären	II.	592	149	4	-	385	192	
17	Emmert, Johann	zum Storch	I.	499	254	5	3	655	327	
18	Förtsch, Felix	zum steinernen Haus	I.	125	17	5	2	46	23	Förtsch hat das Schenk=
19	Frießner, Wilhelm	zum Kronprinz	I.	157	109	4	2	282	141	recht über die Gasse
20	Gabler, Pankraz	zum schwarzen Bauer	I.	160	217	5	3	558	279	nicht.
21	Göller, Johann	zum Lukas	II.	1147	349	-	2	899	449	
22	Götz, Andreas	zur Rose	II.	988	294	2	2	756	378	
23	Götz, Martin	zum Engel	II.	599	389	2	3	1002	501	
24	Heller, Joseph	zum Heller	III.	1170	272	-	-	699	349	
25	Helldorfers Erben	zum Baltsenwirth	III.	1621	259	2	-	668	334	Pachter ist Anton
26	Hummel, Mich. ält.	zum Specht	I.	498	474	1	2	1219	609	Röckelein.
27	Hummel, Mich. jüng.	zum Bolobären	III.	1619	270	3	2	695	347	
28	Jäck, Conrad	zum Streble	I.	239	427	3	2	1098	549	
29	Jäck, Johann	zum Prinz Karl	II.	1145	261	3	2	672	336	
30	Jäck, Johann sen.	zum Jäck	I.	238	240	2	-	618	309	
31	Jäck, Johann Baptist	zum Schlüssel	IV.	1654	278	3	2	716	358	
32	Kauer, Johann	zur Rose	I.	213	216	3	3	556	278	
33	Kauer, Kaspar	zum Ringlein	III.	1174	232	3	-	598	299	
34	Kauer, Thomas	zum blauen Löwen	III.	1470	249	5	-	643	321	
35	Kleindienst, Thomas	zum Träublein	II.	587	190	5	1	491	245	
36	Kötznersche Erben	zum weißen Lamm	II.	1028	-	-	-	-	-	
37	Krämer, Johann	zum Letterlein	III.	1474	275	5	-	709	354	
38	Kröner, Anton	zum Fäßlein	III.	1004	141	2	2	364	182	
39	Lang, Andreas	zum weißen Ochsen	II.	1019	424	5	3	1093	546	
40	May, Franz	zum Rößlein	II.	1018	395	5	2	1018	509	
41	Müller, Johann	zum Greifenklau	III.	1333	325	-	1	835	417	
42	Püls, Johann	z. schwarzen Ochsen	II.	596	152	4	2	381	190	
43	Rebhans Wittwe	zum Taucher	III.	1202	128	3	1	330	165	
44	Reges, Johann	z. Karmelitenbräuer	III.	1242	438	3	2	1127	563	
45	Reichert, Michel	zum Grünwald	IV.	1653	328	2	2	842	421	
46	Rittmayer, Georg	zur weißen Taube	I.	99	536	1	-	1379	689	
47	Röder, Johann	zum Michelsberg	IV.	1781	294	4	1	757	378	Pächter der Stiftungs=
48	Röckelein, Johann	zum Röckelein	III.	1238	395	5	2	1018	509	Administration.
49	Rudolph, Adam	zum schwarzen Adler	II.	1015	23	5	-	59	29	ist blos Gastwirth.
50	Rosenzweig, Paul	zum Albertgäßner	II.	992	214	3	-	551	275	
51	Rückel, Martin	z. Einhorn im Sand	IV.	1656	347	3	3	894	447	
52	Sauer, Kaspar	z. Braunbierbrauer	III.	1593	409	5	-	1007	503	
53	Scharnagel, Johann	zum Weisbierbrauer	III.	1620	56	-	-	128	64	
54	Schirlings Wittwe	zum Mohrmann	IV.	1863	292	2	2	752	376	war Pächterin.
55	Schmidt, Andreas	zum Kleebaum	III.	1418	403	5	1	1037	518	
56	Seminet, Balthaser	z. Einhorn im Stwg.	II.	590	13	1	-	33	16	im October d. J. abge=
57	Schönlein, Paul	zum Großkopf	II.	1012	298	2	1	767	383	brannt.
58	Sperber, Adam	zum Pfau	II.	985	321	5	-	825	412	
59	Stichelschmidt, Joh.	zum Mondschein	IV.	1713	483	2	-	1252	626	
60	Süß, Sabine	zum Brehm	II.	608	307	1	-	788	394	
61	Wagner, Friedrich	zum rothen Ochsen	II.	1144	158	2	-	396	198	
62	Wagner, Michel	zum Bären	I.	158	285	4	2	735	367	
63	Warmuth, Paul	zur Sonne	II.	989	294	2	-	756	378	
64	Wich, Lorenz	zum wilden Mann	IV.	1769	217	1	2	558	279	
65	Wirth, Conrad	zum Storchspeter	I.	524	489	5	1	1242	621	

Namen der Orte	Französisches						Bemerkung.
	Getraidmaas		Flüssigkeitsmaas		Gewicht		
	Benennung	Cubikzoll	Benennung	Cubikzoll	Beneñung	holl. Aß	
Mainz	Birnsel	1378 $\frac{616}{\cdot}$	Maas	85 $\frac{433}{\cdot}$	Pfund	9795	
Marburg	Mötte	1308	—	—	—	—	
Meissen	Amtsschäffel	5161	—	—	—	—	
Meklenburg Str.	Schäffel	2604	—	—	—	—	
Mergentheim	Maas	1141	—	—	—	—	
Merseburg	alter Schäffel	8799	—	—	—	—	
Mühlhausen Thüringen	Schäffel	2048	—	—	—	—	
Münden	Malter	7812	—	—	—	—	
München	Metze	1870 1/2	Maas	53 $\frac{8923}{\cdot}$		11.679 $\frac{6}{\cdot}$	11223 der Schäffel
Münster	—	—	—	—		9916	
Naumburg	alter Schäffel	3892					
Neustadt an der Saale	Hafermaas	1199 $\frac{4}{\cdot}$					
Nördlingen	Gerstenschäffel	15.565		—	—	10.200	
Nordhausen	Malt. 4 Virtelsch.	8672			—	9716	
Nordheim	—	—	Eimer	3603			
Oldenburg	Schäffel	1103	Bierkanne	69	—	10.080	
Osnabrück	Schäffel	1447	Kanne	61 1/2		10280	
Paderborn	—	—	—	—	—	9916	
Pirna	Schäffel	5505	—	—	—	—	
Plauen	Schäffel	7778					
Prag	Strich	4718	Pinte	96 1/4	—	10697	itzt wie Wien
Querfurth	alter Schäffel	2669	—	—	—	—	
Rastadt =	—	—	Schenkm.	139 $\frac{42}{\cdot}$	—	—	
Rheinlandisch	—	—	Ohm	7436	—	—	
Rostock	Schäffel	1960 1/2	Kanne	45 5/8	—	10.059	
Rotenburg an der Tauber	Hafermetz	1954 1/6	—	—	—	10.608	
Salzburg	—	—	—	—	—	11652	
Schlesien östreichisch	Schäffel	3850	Quart	35 2/5	—	10.019	
Schleußingen	Malter	11.047	—	—	—	—	
Speyer	—	—	Maas	113 $\frac{74}{\cdot}$	—	10608	
Thorn	—	—	—	—	—	8768	
Torgau	alter Schäffel	3336	—	—	—	—	
Trier	Malter	8048	—	—	—	—	
Ulm	Mitle	2896				9754	
Wernigerode	Schäffel	2669					
Wertheim	Hafer Sümra	1401 3/4					
Wezlar	Meste	843 $\frac{7}{\cdot}$	Maas	78 1/8		10516 $\frac{5325}{\cdot}$	
Wittenberg	alter Schäffel	2669	—	—	—	9716	
Wien	Metze	3100	Achtring	71 $\frac{334}{\cdot}$	—	11655 $\frac{8}{\cdot}$	
Würtenberg	Hafermetz	1690	Trübaich	59 $\frac{1095}{\cdot}$		9930 2/9	
Wurzen	alter Schäffel	3560					
Worms	—	—	großeMaas	99 $\frac{92}{\cdot}$		•	
Zwickau	Schäffel	3381					

Bemerkung.

100 Münchner oder bair. Metzen sind 67 $\frac{798}{\cdot}$ Berliner, oder 34 $\frac{536}{\cdot}$ Dresdner Schäffel, oder 56 $\frac{467}{\cdot}$ Wiener Metzen.

100 bair. Kannen sind 91 $\frac{343}{\cdot}$ Berliner Quart, oder 57 $\frac{979}{\cdot}$ rheinische, oder 75 $\frac{548}{\cdot}$ Wiener Maas.

Das Faß Bier hat 25 Eimer à 64 Maas.

100 Münchner Pfunde sind 119 $\frac{772}{\cdot}$ Berliner, oder 109 $\frac{965}{\cdot}$ alt Nürnberger Pfund, 114 $\frac{281}{\cdot}$ Augsburger alte, 138 $\frac{487}{\cdot}$ Breslauer, oder 111 $\frac{0603}{\cdot}$ schwer Gewicht in Frankfurt am Main, 115 $\frac{869}{\cdot}$ im Hamburg, 120 $\frac{049}{\cdot}$ Leipziger.

Vergleichungs = Tabelle

der Getraide, Flüssigkeitsmaaße und Gewichte in den vorzüglichsten Orten Deutschlands nach Nelkenbrechers Taschenbuch von 1815. 11te Auflage.

Namen der Orte	Französisches						Bemerkung.
	Getraidmaas		Flüssigkeitsmaas		Gewicht		
	Benennung	Cubikzoll	Benennung	Cubikzoll	Beneñung	holl. Aß	
Aachen	Faß	1244 1/2	Bierkanne	1 $\frac{132}{\cdot}$ Lit	Pfund	8061	köllnisch Aß
Altenburg	Schäffel	7089				—	
Amorbach	Hafer Sümra	1083 $\frac{32}{\cdot}$					
Annaberg	Schäffel	10.009					
Arnstadt	Maas a 4/4	9.052					
Aschaffenburg	Hafermaas	1102 1/4	Zapfmaas	91 $\frac{936}{\cdot}$			
Basel	Sack	6504	Ohm	2522		9983	holländisch Aß
Bauzen	alter Schäffel	5505				9020	
Berlin	Schäffel	2758 $\frac{922}{\cdot}$	Quart	59		9751 1/2	
Bern	Maas	706 $\frac{34}{\cdot}$	Pinte	84 $\frac{22}{\cdot}$		10.825	
Bischoffsheim a. d. Rhön	Hafermetz	1774 $\frac{4}{\cdot}$					
Bischoffsheim a. d. Tauber	Haferbecher	1314 $\frac{3}{\cdot}$					
Bonn	—	—	—	—	—	9730 1/2	
Botzen	Staar	1768 1/2	Maas	40 4/5		10.426	
Braunschweig	Himt	1565	Quartier	46 $\frac{33}{\cdot}$		9.726 1/3	
Bremen	Schäffel	3585 3/5	Stübchen	160		10380	
Breßlau	—	3731	Quart	35 $\frac{039}{\cdot}$		8433 $\frac{7}{\cdot}$	
Bückeburg	Himt	1600					
Carlsruh	Simri	812 $\frac{011}{\cdot}$	Aichmaas	116 $\frac{2}{\cdot}$		9727	
Carlstadt	Hafermetz	1515 5/6					
Cassel in Hessen	Viertel	8090	Biermaas	108 $\frac{6}{\cdot}$		10.078 $\frac{1}{\cdot}$	
Chemniz	alter Schäffel	7517					
Cleve	Malter	9045	Biermaas	66 $\frac{216}{\cdot}$		9668	
Coburg	Sümra	4424	Biermaas	48 $\frac{087}{\cdot}$		10.608	
Cöln am Rhein	Faß	1805 $\frac{757}{\cdot}$	Maas	66 $\frac{216}{\cdot}$		9734 $\frac{56}{\cdot}$	
Creuzenach	Malter	7338					
Culm	Schäffel	2766	Stoff	72 1/5			
Danzig	Schäffel	2452	Stoff	116	—	9062	
Darmstadt	Simmer	1419 $\frac{4}{\cdot}$	Biermaas	99 $\frac{06}{\cdot}$			
Düsseldorf	Malter	8172	Maas	75 1/2		10.516 $\frac{815}{\cdot}$	
Eisenach	Malter	14.800					
Eisleben	alter Schäffel	3649					
Erfurth	Schäffel	3031 $\frac{1}{\cdot}$	Biernössel	25 1/2		9734 $\frac{56}{\cdot}$	
Frankfurt am Main	Simmer	1446	Aichmaas	90 $\frac{375}{\cdot}$		10516 $\frac{532}{\cdot}$	
Frankfurt an der Oder	Schäffel	2758 $\frac{92}{\cdot}$	Quart	59		9751 1/2	
Fulda	Malter	8881 1/2	Maas	92 $\frac{091}{\cdot}$		10621 $\frac{2}{\cdot}$	
Giesen	Meste	817 $\frac{3}{\cdot}$	Zapfmaas	93 $\frac{65}{\cdot}$			
Gotha	—	—	Stübchen	171			
Görlitz	alter Schäffel	7118	—		—	9020	
Hailsbronn	Malter	15.222					
Halle	alter Schäffel	4003					
Hamburg	Schäffel zu 2 Faß	5312	Quartier	45 5/8		10.080	
Hanau	Simri	1539	kl. Maas	81 $\frac{1}{\cdot}$		10516	
Hanover	Himt	1568	Quartier	49		10.190	
Heidelberg	Virnsel	1403 $\frac{17}{\cdot}$	Aichmaas	99 $\frac{677}{\cdot}$	leicht	9719 $\frac{5}{\cdot}$	
Hildesheim	Schäffel	2614				9726 1/3	
Hof	alter Metz	722 $\frac{8}{\cdot}$			groß	13.260	
Königsberg	alter Schäffel	2514	Stoof	72 1/2		7932	
Leipzig	Schäffel	5416	Kanne	60 $\frac{7}{\cdot}$		9728	
Lübeck	Haferschäffel	1978	Quartier	45 5/8		10.059	

Die Bierbrauer dahier sind sämmtlich Eigenthümer ihrer Fabriken, und diese sind auf ihren Wohnhäusern als Realrechte radizirt.

Es existiren also hier keine gemeinschaftliche Brauhäuser, keine dergleichen Malzhäuser, denn jeder braut und malzt für sich allein. Der Bamberger Bierbrauer übt mit dem Braurecht auch zugleich das Schank- oder Zapfenrecht aus. Nur einige wenige Gasthofbesitzer, welche das Braurecht haben, sind auf das Verschenken in ihrem Hause beschränkt.

Zapfenwirthe, welche das Bier von Bräuern in großen Quantitäten kaufen, und im Detail absetzen, giebt es hier nur 10.

In den älteren Zeiten mögen wohl nur einige Familien das Braurecht gehabt haben, wie die Jäck'sche, Kauer'sche ꝛc. Familiennamen vermuthen lassen, später haben, wie noch heut zu Tage geschieht, die Brauerswittwen jedesmal ihre rüstigen Braugesellen geheurathet, welche größtentheils vom Lande hereingekommen sind. Daher mag es auch kommen, daß man dem größten Theile der Bierbrauer, obgleich oft mit Unrecht, rauhe Sitten zumuthet. Doch haben wir auch fein gebildete Braumeister dahier.

14) Ausländischer Hopfen.

Eine von mir im Jahre 1807 mit Zuziehung eines geschickten Chemikers angestellte Untersuchung hat bewiesen, daß der böhmische Hopfen mit dem Innländischen verglichen, weniger Öl, weniger aromatische Geruchtheile, nur etwas mehr feine Flüchtigkeit habe.

Die Anwendung des böhmischen Hopfens zur Bierbrauerei ist nicht absolut nothwendig, denn wir haben täglich vorliegende Beweise, daß Bierbrauer nicht eine Dosse böhmischen Hopfens schon Jahrelang mehr verbrauen, und doch die vorzüglichsten Biere haben.

Es geschehen die gräßlichsten Unterschleife beim Ankauf des Hopfens. Einen Bierbrauer, welcher den böhmischen Hopfen Dossenweis aus andern Hopfen herauszukennen und auszulesen mit mir Wette machte, habe ich durch Verabredung mit guten Freunden, denen ich den Heckenhopfen vorher zeigte, ehe ich die mit gebauten Hopfen vermischte Probe zur Wettvorlage brachte, überzeugt von seinem Irrthum. Zu Hirschbruck war ich Augenzeuge von der vorgenommenen böhmischen Plombirung derjenigen Hopfenzichen, die acht Tage vorher in Amberg erkauft, über die Gränze und wieder

zur Mauthstation zurück gebracht wurden. Mögen sich doch die Bierbrauer überzeugen, daß das für böhmischen Hopfen ausbezahlte Geld dem Vaterlande sündlich gestohlen wird.

Dixi et salvavi animam.

15) Die verschiedenen Namen der Biere.

1) Zu Erfurt wird der Schlunz, zu Halle Puff gesoffen,
Zu Jena ruft man Klatsch, zu Braunschweig Mumme aus,
Zu Breslau hat man Schöps, zu Leipzig Rastrun offen.
Es heißt zu Brandenburg das Stadtbier alter Klaus.

2) Zu Schweidnitz heißt es Stier, und eine Art in Preussen
Wird Jammer zu benamt, zu Zerwik Grasemann,
Und Auweh muß das Bier zu Lüzeroda heißen,
Wie man zu Wittenberg auch Kukuk finden kann.

3) Zu Grimme muß das Bier sich Bauchweh *) nennen lassen,

*) Wie oft leider auch in Bamberg.

Zu Magdeburg wird Filz, zu Rostock Oel
gebraut;
Zu Frankfurt lernet man die Kraft vom
Pöffel kennen,
Der liebe Kreuterling füllt zu Wettin
die Haut.

4) Man sieht zu Ecklenfort die Kakabella
schenken, *)
Zu Güstrau Knisenack, zur Fechte:
Todtenkopf
Es lässet uns Wollin an Pruse Puse
denken,
Zu Eisleb'n flößt man Mord und Todt-
schlag in den Kropf.

5) Zu Bauzen pflegt man sich in Klozmilch
voll zu saufen,
Zu Merseburg beim Thum giebts Krap-
pel an der Wand,
Nach Schreckeperzel wird daselbst auch
ausgelaufen,
Zu Helmstädt aber wird nach Gose aus-
gesandt.

6) Das Horner Pluzerl findet ihr in Wien,
Der Bock zu München raus die Hörner
reckt,
Und wer in Bamberg war, dem schien
Das Felsenbier wohl gut, doch schmeckt

---

*) Zu Deutsch: die schnelle Kathrine.

7) Der Hainslein nicht (Koffent, Breihan genannt)
Und so könnt ich noch Folianten schreiben,
Doch was zu lange währt, möcht, wie bekannt
Verdrießen, und ich höre auf zu schreiben.

SBB 013402141494

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Seifert, Johann A.

Das Bamberger Bier, oder praktische, auf chemische Grundsätze gestützte Verfahrungsweise, Handgriffe und Gewerbs-Vortheile beim Brauen des Bamberger Bieres mit einem Anhange, enthaltend verschiedene erprobte Mittel, trübes Bier hell zu machen, saueres Bier zu verbessern etc. etc. ; nebst zwei Tabellen ; ein Taschenbuch für Braumeister in Städten und auf

Bamberg 1818

Bamberg, Staatsbibliothek -- HV.H.Bbg.2295
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11693681-9